ЛАРА
КАЦОВА

Не надо думать, надо кушать!

18+

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Лара Кацова – ведущая программы «Домашняя кухня» на канале «Домашний», яркая личность и потрясающий повар, достигшая совершенства в приготовлении солнечной и очень доброй еды.

Форшмак и сырники, икра из баклажанов и «те самые фаршированные пЭрцы» – радостные, недолгие в приготовлении и невероятно вкусные блюда – мечта хозяйки и отрада гостей.

Предваряют рецепты трогательные и теплые семейные истории, или, как говорят в Одессе, мансы.

- Лара Кацова
  - ○
  - ○
  - ○ От автора
  - ○ Холодное
    - ■ Бабулин яичный салат на тосте – для «победного настроя» на целый день
    - ■ Шакшука классическая, или Любовь с первого взгляда
    - ■ Зеленая сальса с помидорой. Вкусно так, что усраться и не жить!
    - ■ Паштет из куриной печени. Товарищи! Не жалеем лука!
    - ■ Икра из синеньких от бабы Фиры. Не захлебнитесь в собственном кулинарном таланте!
    - ■ Острая творожная намазка. Это вкусно, как у мамы на завтрак!
    - ■ Форшмак. В приготовлении прост, как изготовление пластмассовых ножей!
    - ■ Хацелим, или Паштет из баклажан. Идём готовить вкусненькое, чтобы отвлечься от ненужных мыслей
    - ■ Матбуха. Расширяем кулинарные горизонты
    - ■ Перец, печенный в оливковом масле с базиликом. «Бомба!» – скажете вы. Я не буду спорить. Я, конечно, соглашусь
    - ■ Холодное из куры. Чтобы завтра проснуться счастливыми оттого, что вы есть друг у друга
    - ■ Ленивое сациви. Рецепт для встречи друзей за общим столом и визитная карточка посиделок

- Жареные пирожки на кефирном тесте. Сделайте счастливым другого человека!
- Зеленая шакшука. Затмит всё, кроме наполеона!
- Иерусалимская смесь. Картинки ранней юности
- Фаршированная рыба, или Гефилте фиш. Ешьте вкусно и будьте счастливы!
- Два быстрых салата из кабачков и баклажан. Быстро, вкусно и что-то новенькое для семьи и друзей!
- Быстрая домашняя аджика. Целоваться приветствуется только тем, кто вместе с вами ел аджику

○ Жидкое

-
- Зеленый борщ с телячьими ребрышками. Фанфары радости и благодарности обеспечены!
- Настоящий куриный бульон, или Еврейский пенициллин

○ Горячее

-
- Котлетки из индейки. Рецепторы кайфуют, команду в мозг отправляют, чтобы вы хвалили себя почаще и любили побольше!
- Телячья печень в медово-бальзамическом соусе. Готовится быстро, получается обалденно, как фуэте Плисецкой или петля Чкалова
- Сырники. Ешьте на здоровье, влюбляйтесь, но будьте осторожны с непризнанными гениями!
- Жаркое из телятины и баклажан. Любимое блюдо воскресного обеда нашей семьи
- Бурекасы с баклажаном и сыром фета. Не обожгитесь!
- Жаркое из кролика. Счастье в полном объеме!
- Те самые фаршированные пЭрцы. Читайте, готовьте и не говорите потом, что я вас не обожаю!
- Жареная барабулька на зубок. Кушается как семечки!
- Котлетки из трески в томатном соусе. Дайте откусить с вашей вилки рядом сидящему – может, это знак к началу новой романтической истории
- Налистники с красной рыбой, жареным лучком и зеленью. Забываем на время, как вас зовут, так

это вкусно!
- Помятое картофельное пюре. Пюре вашего детства, ваших воспоминаний и уверенности, что все будет хорошо
- Кабаковые (кабачковые) оладьи с острым сметанным соусом. Будет вам счастье!
- Капустные оладьи с сыром. Если хотите произвести впечатление
- Зеленые котлетки «Фифти-фифти». Сделайте мне приятно!

- Благодарности

Лара Кацова
Не надо думать, надо кушать!

© Кацова Л., текст, фото, 2018
© Оформление. ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2018
КоЛибри®

* * *

От автора

Если вы спросите меня, почему я решилась на такой эксперимент в эпистолярном жанре, таки я вам отвечу. Мне хочется поделиться своими воспоминаниями о детстве в Одессе, нестандартных формах воспитания меня Бабулей и ее двумя закадычными подругами, атмосферой любви, тепла, мудрости, оптимизма и неисчерпаемого юмора, которой я была окутана с того момента, когда Бабуля впервые взяла меня на руки и уложила на свою большую грудь. До сих пор чувствую ее присутствие в моей жизни, железный обхват сильных и нежных рук. Поэтому мне не страшно изменить свою жизнь, перевернуть все вверх тормашками, вытрясти и ликвидировать ненужное или, выражаясь словами Бабули, «сделать ревизию. Все неудачное – в жопу, а с остальным мы решим по ходу пьесы».

Мне всегда везло на хороших людей. Настоящих, искренних, с большой душой и открытым сердцем. Конечно, приходилось сталкиваться с непорядочностью, предательством и разочаровываться. Но мой организм так устроен, что об этих персонажах я забываю со временем, просто информация о них стирается ластиком из моей памяти, и это великое счастье – отпустить, простить, забыть и продолжить жить дальше открытой этому миру.

Я решила поменять свою жизнь в сорок семь после ухода Мамы. Было жуть как страшно. Но спустя пять лет могу с уверенностью сказать, что поступила правильно и ни о чем не жалею.

Еда и ее приготовление – одна из составляющих нашей жизни. Согласитесь, очень важно, с кем вы завтракаете, обедаете, делаете перекус и ужинаете тоже. Не менее важно настроение во время готовки. Когда вы в радости и гармонии, рядом близкие и любимые люди, еда получается гораздо вкуснее, чем если вы раздражены и находитесь в одиночестве. А уж если влюблены и проживаете цветочно-букетный период, то получается не просто вкусно! Рождаются шедевры! Казалось бы, и продукты одни и те же, и технология неизменна, а пробуешь и удивляешься новым вкусовым ощущениям уже знакомого блюда. Не всегда объяснимо, но это факт. Проверено на себе.

Перед каждым рецептом вы прочитаете добрую и смешную историю, или, как говорят в Одессе, мансу. Прочитаете и улыбнетесь. Приготовите по моим семейным рецептам, соберетесь за общим столом и вспомните добрым словом.

Любите, боритесь за свое чувство и берегите его, готовьте

в радости и кушайте мне на здоровье.

Ваша Кацова

ВОСПОМИНАНИЯ О БАБУЛЕ

Введение в тему

Бабуля, а именно Эсфирь Марковна Трахтман, была девушкой аппетитной внешности, хозяйственной, излишне чистоплотной, щедрой, мудрой и любвеобильной в хорошем смысле слова. Приставка *полу-* к описанию ее характера не прилагалась в принципе. Всё и всегда было на сто процентов или на всю катушку. Любить так любить, дружить так дружить, готовить – так на человек десять, из серии «А вдруг кто зайдет?».

У Бабули были две страсти – красивая посуда и вкусная еда. К постельному и нижнему белью она тоже была неравнодушна, но два вышеперечисленных увлечения ни с чем было не сравнить. Позже к ним добавилось еще одно – оперетта. Лично я могу попасть вместе с ней в Книгу рекордов Гиннесса, столько раз мы

слушали «Сильву» и «Принцессу цирка». Я изнывала уже на втором просмотре, но делала счастливый и заинтересованный вид, лишь бы ей доставить удовольствие.

Детство, отрочество и юность мои прошли между Одессой и Челябинском. Бабуля и Мама были родом из Одессы, а Папу занесло в приморский город по долгу службы. Там он увидел Маму и влюбился с первого взгляда.

Я была болезненным ребенком. По совету врачей с раннего детства я всю зиму и лето жила у Бабули в Одессе.

Раз в год Бабуля приезжала на Урал с инспекцией под кодовым названием «Плановая проверка детей: питание, бюджет и помощь. Проведение лекций по обучению жизни в легкой и ненавязчивой форме, а также интеллигентная раздача пиздюлей».

Этот приезд был главным событием года для родителей и нас с сестрой Милкой. Происходила синхронная подготовка с обеих дружественных сторон. Мы, на уральской территории, делали генеральную уборку, стирали, крахмалили и гладили все, что подвергалось этим испытаниям, доставали по блату продукты для торжественной встречи и продумывали культурную программу. Бабуля же за неделю до выезда собирала «места» – закрутки в виде банок с абрикосовым вареньем, печеными перцами и баклажанной икрой, бутыли с вишневой наливкой, растительным маслом, которое пахло и нет, тараньку, кусковой шоколад, сало и домашнюю колбасу. Заранее полностью выкупалось купе, чтобы весь провиант поместился и благополучно доехал до детей.

Встречать Бабулю всегда ездили мы с Папой. Мама с сестрой накрывали торжественный ужин с белой накрахмаленной скатертью, такими же салфетками, супницей, тарелочками для хлеба, правильным количеством вилок, ложек и ножей. В общем, по полной программе и этикету.

Папа дико волновался, так как боялся не успеть выгрузить из вагона все «места». По дороге на вокзал он шепотом повторял: «Главное, быстро вынести из купе и не забыть посчитать». Приехав заранее, мы гуляли по перрону. Я предвкушала очередной перл Бабули и никогда не ошибалась. Как только поезд начинал останавливаться, мы видели Фирочку, прижимающуюся бюстом к спине проводника. Проводник из последних сил держался за поручни и красиво изгибался под напором «богатства 7-го размера», но позиций не сдавал до остановки поезда. Увидев нас, Бабуля махала рукой и кричала: «Дети, привет! Ларка, лови носильщика! Пусть он имеет меня первой!»

Выгрузив провиант и вещи из купе, Бабуля считала «места»:

«…двадцать семь, двадцать восемь…» И, глядя вслед уходящему поезду, басила на весь перрон: «Саша! Нас опять наебали! Было двадцать девять! Я не вижу бутыли с маслом для салата! Свежайшее масло, оно же дышит!» Папа краснел от крепкого словца тещи, обнимал ее за плечи, целовал в макушку и успокаивал: «Мамочка! Так пусть оно теперь дышит в животе проводника. За двое суток с вами он таки это заслужил!» Обдумав папино предложение, она обреченно вздыхала: «Пусть! Шоб ему всралось то масло!»

Если вы хотите знать, что печального было в моем детстве, я отвечу честно – расставание с Бабулей. Не знаю почему, но перед моим или ее отъездом Бабуля всегда запекала куру в духовке. Мне доставались нога и крыло. Прощаясь, я утыкалась ей в живот. Мы не плакали, слезы появлялись потом, когда я смотрела ей вслед. До сих пор не научилась прощаться с любимыми и дорогими сердцу людьми. Всё как-то комкаю, пытаюсь глупо шутить и не плакать, а запах «Красной Москвы» ассоциируется лишь с Фирочкой, как и куриный набор в виде ноги и крыла, которые я, расставаясь с ней, аккуратно клала на тарелку, закрывалась в ванной и сквозь слезы тщательно прожевывала. Мясо казалось мне пересоленным. Теперь я понимаю почему… Из-за слез…

Холодное

Бабулин яичный салат на тосте – для «победного настроя» на целый день

Завтраки у Бабули в Одессе – отдельная песня. Наивкуснейшие и разнообразные, для «победного настроя» на целый день.

«Биии-киицер!» – кричала она рано утром с кухни так, что за одной стенкой дядя Миша-матрос давился спасительным после вчерашнего застолья глотком пива, а за другой – яйца на омлет у тети Маши сами прыгали в миску для взбивания.

«Азохенвей, когда весна придет не знаю…» – громко распевала Бабуля песню из любимого фильма «Весна на Заречной улице» и переворачивала ловким движением сырники на сковородке. В другое утро тихонько тянула: «Дивлюсь я на небо, тай думку гадаю…» – и закручивала очередной налистник с творогом и изюмом.

Я в детстве не очень уважала творожные изделия, больше любила бутерброд с домашней буженины или кусок брынзы с помидорой «бычье сердце». Когда Бабуля смотрела, как я уминаю ее фирменный яичный салат на хрустящем ломте белого хлеба, она вздыхала и приговаривала: «Ой, невроку!» – дожидалась, когда тарелка была пуста, и обнимала до хруста. Потом провожала в школу, скучала, встречала всегда одной и той же фразой: «Ну и какие сегодня были хохмы?» – и, не дожидаясь ответа, сама начинала рассказывать последние мансы за двух мишигинер соседей с параллельной улицы, которые не поделили место для калитки на соседних участках. Один решил отомстить и ночью кинул в уличный сортир соперника килограмм дрожжей, другой, в отместку, достал по блату несколько упаковок валерьянки и обрызгал свежеокрашенную крышу соседа. Утром на районе было замечено огромное количество зеленых кошек, абсолютно довольных на тот момент своей бродячей жизнью.

Я снимала форму, вешала в шкаф. Бабуля проверяла чистоту белого воротничка, журила за неаккуратность, стирала, гладила, крахмалила и учила пришивать на место. Я ждала разогрев обеда и, проголодавшись, доедала остатки яичного салата ложкой. Холодный, он казался мне еще вкуснее. Бабуля косила на меня взглядом и констатировала: «Да, Ларка! Это хорошо, что ты не хочешь быть балериной. На Плисецкую по фигуре скорее похожа кура из магазина напротив, чем ты с отменным аппетитом, шоб ты мне была здоровенька!»

Это были самые счастливые мои завтраки. Завтраки

с Бабулей.

Нам понадобится:
Яйца – 6 шт.
Лук репчатый – 1 шт. крупного размера
Растительное масло для жарки
Сливочное масло – 1 ст. л. с горкой
Укроп – несколько веточек
Зеленый лук – несколько перьев
Соль и черный перец по вкусу

Оборудование и сопутствующие принадлежности:
Сотейник
Миска
Сковорода
Тостер

Делаем базар:

Выбираем правильно яйца. Есть как минимум несколько признаков настоящих домашних яиц. Во-первых, вы обратите внимание на то, что домашние, в отличие от яиц с птицефабрики, не одинаковые по форме и цвету. Пусть слегка, но они отличаются друг от друга.

Яйца могут быть испачканы, сами понимаете чем. Впервые в жизни обрадуйтесь этому факту. Теперь вы знаете, что иногда и гоМно говорит о хорошем качестве продукта. К сожалению, к людям это никак не относится.

Свежесть можно определить по виду скорлупы. Она должна быть матовой. Если скорлупа глянцевая, пожелайте продавцу побольше «еврейского счастья» – его продукт не свеж. Не расстраивайтесь, потратьте еще немного времени, и достойный товар найдется.

Приготовление:

Хорошо вымойте яйца, положите их в сотейник, залейте холодной водой и поставьте вариться. Киньте щепотку соли, чтоб не треснули.

Очистите луковицу, намочите нож, чтоб не плакать, и нарежьте мелкими кубиками.

Разогрейте сковороду, налейте чуть растительного масла и добавьте сливочное. Когда масло «распустится», сгрузите луковые кубики с доски и обжаривайте на среднем огне, постоянно помешивая, до золотистого цвета. Не отвлекайтесь, не реагируйте на провокации в виде телефонных звонков и СМС.

Сделайте луку красиво, он вам будет благодарен. Вы почувствуете.

Как только яйца сварились, поместите их прямо с плиты под холодную воду. Чуть наберитесь терпения, пусть остынут. Почистите яйца и положите их в миску среднего размера. Каждое яйцо разотрите вилкой. Именно вилкой, так вкуснее. Поверьте мне на слово.

Порубите укроп и зеленый лук.

К яйцам добавьте обжаренный репчатый лук, зелень. Посолите, поперчите и хорошо перемешайте.

Подсушите хлеб в тостере или на сковороде. Сверху яичный салат. И больше ничего не надо. На мой вкус, ни свежий огурец, ни спелая сладкая помидора не нужны, настолько салат прекрасен сам по себе. Сладкий чай с лимоном – вот идеальное дополнение к моему самому любимому завтраку с детства.

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

Ой, вей! Хотите получить гастрономический оргазм с утра?

Просто найдите немного свежего куриного жира и обжарьте лук именно на нем.

Вот так получится настоящий яичный салат от еврейской бабушки, мои дорогие!

Шакшука классическая, или Любовь с первого взгляда

Мой второй по любви завтрак после Бабулиного яичного салата на тосте.

Это была любовь с первого взгляда. Пряно, в меру остро, сытно, необычно. Яичница, от которой не обидно, если запачкаешь кофточку каплей соуса. А уж это я делаю регулярно, поверьте. Никогда не забуду огромного израильского дяденьку – повара в футболке, которая была ему мала размера на три. Он все время улыбался, жонглировал чугунными сковородками, бил яичную скорлупу ножом в воздухе и, если одно яйцо пролетало мимо цели, смачно ругался на русском: «Бляяяяяять! Жооооопаааа!!!»

Нам понадобится:
Яйца – 4 шт.
Матбуха (см. ниже) – 6 ст. л., а может, и все 8
Сыр сливочный – 2 ст. л.
Кинза – несколько веточек
Свежий белый хлеб или пита
Соль по вкусу

Оборудование и другие принадлежности:
Чугунная сковорода с крышкой! И это важно!
Доска

Делаем базар:

Мои дорогие! Что уж говорить, настоящие базарные яйца с ярким желтком от правильной куры и пучок свежайшей кинзы, запах которой вас окутывает уже при входе на рынок, – это успех предстоящего завтрака. Не жопьтесь на лишние сто рублей, и пусть ваша первая шакшука будет успешной премьерой с аншлагом за семейным столом.

Приготовление:

Первым делом обязательно помойте яйца. Делайте это всегда, даже если просто хотите сварить яйцо на оливье.

Поставьте сковородку на средний огонь. Если вы заметили, ни растительное, никакое другое масло нам не понадобится.

Выложите матбуху на сковородку и доведите ее состояние практически до кипения вашей нервной системы в длинной

очереди. То есть вы почти кипите, но еще чуть сдерживаетесь.

Ложкой сделайте в матбухе четыре лунки и осторожно разбейте по яйцу в каждую.

Теперь уменьшите огонь в два раза, закройте крышкой и откройте ее минут через пять-семь. Белок схватится, желток будет целым и слегка сыроватым. Открывайте крышку. Посолите.

Теперь сделайте из сливочного сыра две кнели столовыми ложками и выложите аккуратно между желтками. Выключайте огонь.

Руками оборвите листики кинзы и украсьте шакшуку.

Ставьте сковородку на доску, доску со сковородкой – на стол.

Отрывайте руками кусочек хлеба, не стесняйтесь, и прямо им

лезьте в сковородку. Окуните в соус, потом в желток. Не забудьте про сыр. Закройте глаза и ощутите ту гастрономическую любовь, которую испытала и я. Дальше в ход идет вилка, снова кусочек хлеба и общее решение за столом о повторе и добавке. Не отказывайте себе в этом удовольствии!

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:
Слушайте Лару! Купите яйца на базаре! Всё!

Зеленая сальса с помидорой. Вкусно так, что усраться и не жить!

Представляю вам самый быстрый рецепт, который есть на этом белом свете.

Нам понадобится:
Укроп – 1 пучок
Кинза – 1 пучок
Базилик зеленый – ½ пучка
Зеленый лук – ½ пучка
Оливковое масло для салата – 100 г
Бальзамический соус белый – 10 г
Чеснок – 2 зубчика
Соль и черный перец по вкусу

Оборудование и сопутствующие материалы:
Блендер
Полотенце тряпичное

Делаем базар:

Весь фортель в том, что на базаре нам надо купить только вкусную пахучую помидору в небольшом количестве. Подходим к продавцу, берем в руку помидору, на которую упал взгляд, подносим к носу и вдыхаем. Взгляд не затуманился, аромат пошел, в руке ощущение новенькой гранаты, таки делаем быстрый вывод, пока не разобрали, – это оно.

Приходим до дома и за 10 минут делаем шедевр.

Открываем холодильник и наблюдаем печальную картину. На одной из полок лежит ассорти из зелени, которая пережила уже все прелести зрелого возраста. Как говорится, зелень находится в состоянии между концом иллюзий молодости и началом галлюцинаций старости.

Волевым движением вытаскиваем наш чуть повядший продукт и нюхаем. Если нет специфического запаха, еще успеем. Моем, внимательно разбираем каждую веточку, обсушиваем тряпичным полотенцем.

Режем не очень мелко и отправляем в блендер весь ассортимент вместе с корешками, кроме зеленого лука. Добавляем чеснок, оливковое масло, бальзамический соус, соль и черный перец. Прокручиваем до получения однородной массы, пробуем на соль и перец. Если, на ваш вкус, нужно добавить еще

бальзамический соус или чуть больше масла, смело делайте это. Здесь не обращайте на меня никакого внимания.

Выливаем ароматную зеленую массу в миску, режем мелко зеленый лук, соединяем.

Режем нашу помидору сочными по размеру кольцами.

На большую плоскую тарелку выкладываем ложкой сальсу, сверху кружки помидоры. Ставим в центр стола, рядом свежий хлеб.

Что мы имеем? Мы имеем, дорогие мои, прекрасное дополнение к любому блюду вашего обеда или ужина. Мы имеем возможность хрумкать это блюдо как и самостоятельное.

Поверьте, вкусно так, что усраться и не жить (простите за мой английский).

Только ведите себя как интеллигентные люди и заранее договоритесь, кто вытирает остатки с тарелки корочкой.

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

Сочетание зелени можно менять. Нравятся мята или тархун? Добавляйте смело.

Если добавить чуть лимонного сока – соус к рыбе. Если порубить перчик чили для остроты – будет соус к мясу. С макаронами? Конечно! Этакая вариация песто.

ФИРОЧКИНЫ ФОБИИ И МОИ ПЕРВЫЕ ХОХМЫ

Вообще у нас с Бабулей было много общего. Это касалось не только гастрономических изысканий, рыбалки, общения с друзьями, любви к джазу и танцам, что в переводе на одесский означало «повертеть задом». Кроме всего вышеперечисленного нас связывала боязнь посещения врачей и нелюбовь лечиться. К тому же у Бабули был патологический страх перед стоматологами.

«Жизнь рушится! Я уже никуда не годная!» – причитала она.

Тут же собирался консилиум из близких подруг, соседей и просто сочувствующих. Использовались всевозможные народные средства в виде компрЭссов, сигаретного дыма с удержанием его на больной стороне, массажа болевых точек на

мизинце ноги и конечно же полоскания спиртом. Причем, если сигареты, массаж и компресс испытывали лишь на Бабуле, то полоскание спиртом было групповой процедурой для поддержания духа заболевшего друга.

Наблюдая за происходящим, я прекрасно понимала, что утром Бабуля сдаст позиции и пойдет-таки на Ришельевскую к дяде Изе-стоматологу, специалисту со стажем, железными нервами и столь же железным врачебным инструментарием. Также помня, что с первого раза она не решится зайти в кабинет самостоятельно и сбежит в последний момент, я настойчиво предлагала составить Бабуле компанию в этом крестовом походе. Долго отнекиваясь, Фирочка соглашалась на мое непосредственное участие, и мы медленно, крепко взявшись за руки, отправлялись на экзекуцию. Приехав к дяде Изе и записавшись на прием, усаживались на стулья, покрытые клеенкой цвета детской неожиданности, и молча ждали вызова. После произнесения медсестрой фамилии Трахтман, а именно с такой фамилией Бабулю угораздило родиться, в течение часа я дежурила у туалета, капала валокордин, передавала через приоткрытую дверь валидол, воду и салфетки. Когда же оттягивать вход в зубодробильный кабинет было уже просто неприлично, Фирочка пыталась бежать. При очередной попытке побега я закричала ей вдогонку: «Стоять!» Бабуля остановилась, грациозно повернулась и с достоинством произнесла: «Чего ты орешь как потерпевшая?! Это был разгон!»

Сейчас в интернете можно досконально ознакомиться и с одесскими анекдотами, и со смешными историями про город и его коренных жителей, и внимательно изучить «чисто одесский язык». Я же впитывала с детства всю прелесть этой национальности – «одессит» и многие выражения, которые сейчас рассказывают как анекдот, впервые услышала от Бабули или ее подруженций.

Эти три великие дамы взялись за меня всерьез. Кормить, выводить дышать йодом и в весенне-летний период, ежедневно, если позволяла погода, принимать морские процедуры. После пятнадцати минут в воде у берега и «шоб мне на виду» я вылавливалась за труселя в горошек и ставилась на коврик. Мой рот запечатывался бутербродом или свежим огурцом. Марина растирала полотенцем, Сарочка надевала панаму на голову, сохраняя меня от теплового удара, Бабуля в ухо басила: «Доца! Веди себя интеллигентно, на нас же смотрят приличные люди! Вышла с мора, стань на солнце и засохни!»

Больше всего на свете я обожала кухонные посиделки. Тихонько сидела в уголке, чтобы не нарушить фееричный каскад

выражений и историй. Поиграть в «дурака», выпить наливочки, выкурить сигаретку и опустошить миску вареников с творогом – это было святое при обсуждении прошедшего дня.

Первой в разговор вступала Марина:

– Решилась я сегодня на купить что-нибудь живенькое для гардероба. Стою в галантерее на Французском. Заходит дама. Ну шо сказать! Мечта диетолога – сто семьдесят килограмм живого веса. Подходит к продавцу и так уверенно спрашивает: «Есть ли на меня что-то такое веселенькое?!» Продавщица в онемении, у нее ступор. Надо же ответить интеллигентно и при этом не обидеть. Тут я пришла на помощь бедной женщине и говорю: «На вас, мадам, веселенького нет. Вас хочется обнять и плакать».

Другая подруга Бабули, Сара-Какаду. Прозвище она получила, работая костюмером в театре музкомедии, за любовь к боа и перьям ярких расцветок, шляпкам и рюшечкам. С боа и шляпой Сарочка не расставалась никогда, будь то жара сорок градусов или штормовое предупреждение. Она называла свою одежду ансамблем и гордилась тем, что была видна и узнаваема издалека, как, впрочем, еще и тем, что вызывала очумение у проходящих мимо отдыхающих и коренных жителей города-героя. Сарочка была искренне уверена, что убивает своей харизмой и неординарностью всех встречающихся на ее жизненном пути мужчин. За все время общения я не видела ни одного материализовавшегося из ее воспоминаний и рассказов ухажера. Бабуля с Мариной внимательно слушали про ее очередные любовные приключения, делали заинтересованный вид и глазами жалели подругу. Что такое одиночество, знали все трое.

– Мне уже за шестьдесят, а на меня смотрят увлеченно и сорокалетние мужчины! – хвалилась Сарочка.

– Так в чем же остановка?! ВперОд! – парировала Бабуля.

– Негде… – вздыхала Сарочка в ответ.

Когда мне стукнуло двенадцать, дамы на общем совете решили, что пришел великий момент обратить и мое внимание на лиц противоположного пола.

Но об этом в следующей главе.

Паштет из куриной печени. Товарищи! Не жалеем лука!

Нам понадобится:
Куриная печень – 1 кг
Лук репчатый – 3 средние луковицы
Масло сливочное – 2 ст. л.
Масло растительное – 3 ст. л.
Сливки 20–22 %-ные – 1 упаковка 250 г
Молоко – пол-литра
Соль, черный перец по вкусу

Посуда для приготовления:
Большая сковорода, идеально – чугунная
Блендер
Миска
Дуршлаг

Делаем базар:

Добравшись до любимого вами магазина или рынка, посмотрите нежно в глаза продавцу и уточните, насколько печень свежа. Если продавец сделал паузу или не смотрит вам прямо в глаза, знайте – пиздит, как дышит. Не поленитесь, пройдите к другому прилавку. Кто ищет – тот найдет, даже если это мозг в заднице соседа. Помните, печень должна быть не только свежей, но и ни в коем случае не замороженной. Из замороженного продукта тоже можно готовить паштет, но это будет уже не то или, как говорят в Одессе, – получите халоймес за свои труды.

Молоко покупаем не менее 3,2 %-ной жирности. Некоторые мои знакомые, двинутые на диетах, покупают молоко жирностью 1 %. Кто тот креативщик, который придумал «шедевр» с внешностью мутной воды и назвал молоком, для меня навечно останется загадкой.

Приготовление:

Перед началом приготовления включаем любимый фильм, радио или приглашаем в гости близкую подругу на «поболтать о женском».

Помните, готовить надо только в хорошем настроении.

Печень промываем холодной водой и очищаем от жилок. Если попадается печень с зеленым мешочком или такого же цвета пятном, безжалостно выкидываем в ведро. Желчь – это враг

нашего паштета. Складируем в миску, заливаем молоком и оставляем на час. Молоко сделает наш основной продукт более нежным и вытянет из него все гоМно, которое кура наделала за свою недолгую жизнь. Чистим лук и нарезаем полукольцами.

Разогреваем сковороду на среднем огне и наливаем растительное масло, добавляем две ложки сливочного, загружаем лук.

Промываем печень от молока. Вы увидите, что цвет молока изменится и станет розовым, что означает: гоМно таки вышло. Добавляем к луку. Обжариваем минут двадцать-тридцать на том же среднем огне, не оставляя в покое, а постоянно перемешивая.

Убавляем огонь и вливаем сливки. Они должны практически покрыть содержимое сковороды, как шезлонги пляж в отпускной период. Ждем, когда сливки выпарятся наполовину. На это понадобится минут пятнадцать.

Только теперь солим и перчим. Делайте это по своему вкусу, но я предлагаю добавить немножко больше, чем вы привыкли. Паштет настоится, и небольшой излишек соли-перца чувствоваться не будет.

Выключаем огонь, болтаем с подругой или досматриваем фильм с хеппи-эндом.

Взбиваем то, что получилось, именно в теплом виде до однородной массы.

Перекладываем в отдельную посуду, лучше в глиняный горшок, набираемся терпения до следующего утра. Просыпаемся в хорошем настроении, варим кофе, делаем пару тостов, намазываем паштетом потолще, откусываем и закрываем на секунду глаза. Кайфуем, мысленно передаем мне привет и продолжаем готовить по рецептам моей бабули.

ТРИ СОВЕТА ОТ БАБУЛИ:

1. Товарищи! Не жалейте лука!

2. Для сохраняющих фигуру открою тайну, как родным, – возможно готовить и без сливочного масла, но… Добавьте хотя бы столовую ложку, не пожалеете!

3. Идею коньяка в паштете мысленно отправьте назад к французам. Если таки захотелось, примите на грудь и закусите печеночным шедевром, снимая пробу.

Икра из синеньких от бабы Фиры. Не захлебнитесь в собственном кулинарном таланте!

Нам понадобится:
Синенькие, они же баклажаны – 2 шт.
Помидора – 2 шт.
Соль и черный перец по вкусу
Масло растительное или оливковое – 50 г
Уксус 5 %-ный по вкусу
Чеснок – 1 зубчик
Петрушка – пару веточек

Посуда и сопутствующие материалы:
Форма для запекания в духовке
Миска
«Давилка» для чеснока
Небольшая кастрюлька или сотейник
«Секач», или большой острый нож.
Мокрая кухонная салфетка

Делаем базар:

Сначала присматриваемся к синеньким. Как правило, на московских рынках или в супермаркетах вы встретите баклажаны отечественного производства в летне-осенний период, турецкие, марокканские или израильские – в зимнее время. Приценитесь. Сначала настигнет удивление и ваши очки могут-таки запотеть от ценника. Понадобится некоторое время, чтобы понять – это не телефонные номера, это стоимость за килограмм или за штуку. Выдохните, подумайте о предстоящем гастрономическом оргазме и купите два. Лучший выбор из иностранцев – израильские баклажаны. Не пожалеете! Тем более что вам же с ними не разговаривать.

Выбирая помидоры, уточните у продавца: «Это действительно помидора, а не ее карикатура?» Важно, чтобы этот продукт напоминал оригинал и не был кислым.

Приготовление:

Моем наши синенькие, протыкаем в нескольких местах вилкой, смазываем растительным маслом. Отправляем в духовку при температуре 170–180 градусов на 40 минут. Заглянув в духовку, кроме запаха вы почувствуете и увидите, как они

несколько сморщатся и станут мягкими, как задница соседа после выхода на пенсию. Готово! Вытаскиваем противень и даем остыть. За это время на помидоре делаем надрезы и отправляем на пару минут поплавать в кипящей воде. Вытаскиваем и отправляем на те же пару минут в холодную воду. Эта секретная операция нам нужна для того, чтобы снять помидорную шкурку.

Берем кухонную салфетку, мочим, выжимаем и подкладываем под деревянную доску. Нам необходимо, чтобы доска плотно лежала на столешнице и не танцевала ламбаду. Еще не время! Вспоминаем о своем музыкальном слухе и ритме. Остывшие синенькие чистим, немножко ждем для выделения ненужного сока и ритмично рубим секачом на мелкие кусочки, добавляем к ним мелко рубленные тем же секачом помидоры. Даем пару веточек петрушки для цвета. Заправляем нашу икру коктейлем из подогретого растительного масла, зубчика чеснока и уксуса, как описано в рецепте печеных перцев (см. тут). Перемешиваем и отправляем в холодильник настаиваться.

Не захлебываясь в собственном кулинарном таланте ждем

хотя бы пару часов. Фантазируем и подаем икру с тостами из бородинского хлеба, с помятым пюре, битками или жареной рыбой. Баклажанная икра универсальна и готова выйти замуж за любой гарнир или основное блюдо.

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

Если вам хочется дополнительных красок и новых вкусовых ощущений дополнительно, не жопьтесь. Запеките пару красных болгарских перцев, снимите с них одежду, порубите вместе с синенькими и помидорой. Этот вариант баклажанной икры порадует и удивит вас не меньше, чем женский хор, поющий а капелла вместе с мозгами.

Острая творожная намазка. Это вкусно, как у мамы на завтрак!

Лет семь назад во времена проведения фестиваля «Большая разница» мы с командой организаторов зашли перекусить в один ресторанчик. Он находился недалеко от знаменитого Оперного театра, где все четыре дня и проходил международный конкурс талантов.

Нас встретил высокий статный мужчина средних лет с большим пузом, седыми волосами в прическе «бобрик». На его груди в районе сердца красовалась табличка «администратор».

– Здрасте вам! – сказали мы хором.

– А вы поздороваться или все-таки покушать? – приветствовал нас дядя с «бобриком».

Проводив нас за центральный столик, он продолжил:

– Мене зовут Володимир Ильич? А вас? – обращаясь ко мне.

– Фанни Каплан, – парировала я, будучи уверенной, что шутка удалась.

Володимир Ильич, видимо, не очень любил предмет истории в школе и не отреагировал так, как я ожидала. После нашей обеденной трапезы он со мной прощался уважительно и называл именем знаменитой участницы революционного движения.

Через минуту к нам подошел официант. От него шел стойкий запах трехдневного празднования. Под глазами расположились такие круги, что если бы он пошел до моря, решил искупаться и начал тонуть, то круги смогли бы его спасти от неминуемой смерти.

– И?.. – сказал он и приготовил ручку с блокнотом.

– А салат шопский у вас сегодняшний? – спросил мой друг Паша.

– Я вам больше скажу. Он еще и завтрашний! – честно отрапортовал официант.

– А камбала свежая? У вас есть на нее документы по доставке? – продолжала интересоваться юрист Дана.

– А вам свидетельство о смерти или поверите мне на слово?

Сделав заказ на свой страх и риск, мы прождали полчаса. Когда рядом со мной и Даной появилась тарелка с жареной камбалой или, как говорят в Одессе, с жареным глосиком, неуемный интерес нашего юриста снова победил ее инстинкт самосохранения:

– А почему у нее корочка не золотистая?

– А вы кушать собираетесь или желание загадывать?

На этом месте я не выдержала и захохотала в голос. Официант прищурился, улыбнулся и через пять минут вернулся с пиалкой чего-то белого с красными и зелеными пятнышками.

– Попробуйте! Не оторветесь! Это вкусно, как у мамы на завтрак!

И действительно. Нежнейшая острая творожная намазка была восхитительна. В следующий раз я попробовала похожую в одном из отелей Тель-Авива на завтраке.

Приехав домой, решила приготовить и угостить близких друзей. Долго экспериментировала и таки нашла правильное сочетание именно творожной основы.

Нам понадобится:

Творог зернистый в сливках – 1 упаковка, или 250 г
Сыр творожный типа «Филадельфия» – 1 упаковка, или 250 г
Оливковое масло – 2 ст. л.
Чеснок – 1 зубчик
Перчик чили красный большой – 1 шт.
Кинза – 5–7 веточек
Соль по вкусу

Оборудование и сопутствующие материалы:

Блендер
Миска
Перчатки

Делаем базар:

Обратим внимание на перчик чили. Острый и пряный, зеленый и красный. Для салатов, горячих блюд и консервации.

Основное правило – чем тоньше и длиннее стручок, тем перец более жгучий. Кончик перчика должен быть чуть загнутым. Сам плод твердым. Описываю чили, и какая-то неловкость в мыслях возникает. Но, как говорится, «из песни слов не выкинешь».

Если вы купили больше перца, чем необходимо, просто положите его в контейнер и отправьте в морозилку. За пару часов до следующего использования достаньте и готовьте мне на радость.

Приготовление:

Сразу надевайте перчатки. Надо мелко нарубить чили, кинзу и зубчик чеснока ножом. Причем листики кинзы рубите вместе с веточками.

Если любите остроту, семена не вынимайте. Действуйте последовательно. Рубите каждый ингредиент по отдельности.

Весь цимес именно в рубке ножом, а не при помощи кухонной техники. Бабуля бы сказала: «Для того, чтобы все чувствовалось».

Впрочем, пришло время вспомнить и о блендере. Сгрузите в чашу творог и сыр, добавьте пару столовых ложек оливкового масла. Прокрутите несколько раз до образования однородной массы и переложите в миску. Можно воспользоваться и «ногой» от блендера. Тогда эти три компонента сразу попадают в миску.

Добавьте к творожной массе нарубленные чили, кинзу и чеснок. Тщательно перемешайте и чуть посолите. Попробуйте.

Собственно, остается сделать тосты, заварить вкусный чай, сварить кофе и кайфануть по-взрослому.

Например, моя близкая подруга любит творожную намазку в дуэте с бокалом красного вина, а если добавить интересную книгу или кинофильм, то получится незабываемое трио для вашего вечера. Дерзайте!

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

Ни о каком сыре «Филадельфия» и не слышала никогда. Просто идете на базар и покупаете 250 грамм очень жирного творога. Соединяете с зернистым творогом из магазина и получаете тот же результат, только в профиль.

СЕКСУАЛЬНОЕ ВОСПИТАНИЕ

Итак, как было описано выше, у Бабули были две закадычные подруги. Они были проверены не только долгими годами общения, практически совместным проживанием через стенку, но и различными жизненными ситуациями, которые, скажем прямо, не всегда были столь радостными, как того хотелось. Эта троица была в гуще одесской жизни и всегда, размерами бюстов и конечно же красноречием, стояла друг за друга насмерть!! Кто прав, кто виноват? Этот вопрос волновал их уже дома при разборе полетов, как говорила Бабуля. Но в острый момент для одной две другие стояли камнем на защите ее прав и достоинства. Я же была счастливчиком и полноправным членом их сообщества.

У бабулиных подруг не было детей, и всю нерастраченную материнскую любовь они дарили мне 24 часа в сутки. Во мне их волновало все – от плохого аппетита до сексуального воспитания, которое они хором решили направить в верное русло.

Слово «цензура» в моем присутствии было напрочь забыто, и при мне обсуждались немыслимые для многих других родителей вещи. Никогда не забуду диалог Бабули с Сарой Моисеевной – известной вам уже Сарой-Какаду.

Сара:

– Фирочка! Я знаю одну секретную вещь и только тебе могу с ней поделиться. У нашей Кати-вахтерши таки произошло еврейское счастье с ее сыном в полном объеме.

Бабуля:

– Сара! Не делай мне в мозгу сквозняк! Или говори, или чисть картошку.

Сара:

– Ну ты же помнишь, что Катин сын Шурик уехал в Москву и поступил на балеруна в училище?

Бабуля:

– Ну… и что? Этот малохольный закрутил фуэте и теперь пол Большого театра от него беременны?

Сара:

– Ха! Если бы так! Наш Шурик – гей!

Бабуля (подумав и прикинув, что к чему):

– Ну таки надеюсь, он встречается с еврейским мальчиком?

Далее надо обратить особое внимание на вторую подругу бабули – Марину, которую в миру все называли Любочка. Именно так Марина обращалась к особам женского пола и при этом абсолютно не важно, каким было настоящее имя каждой из них. По наклону головы, взгляду, тембру голоса и силе звука было понятно, о ком в данный момент она рассказывает.

Марина была уникальной Женщиной! Она не только не скрывала свою профессиональную деятельность, но и добилась от окружающих полного, безоговорочного принятия оной и стопроцентного уважения. Проще говоря, Марина была проституткой высокого полета. Она соглашалась на краткосрочные связи только с работниками обкома и горкома, а также с представителями компартий стран соцлагеря. Бесполезно было договариваться с ней о визите к бизнесмену из капиталистического государства.

– Это мои моральные принципы коммунистки! – гордо говорила Марина и, напевая «Взвейтесь кострами синие ночи», уходила в свой будуар, готовиться к очередному взаимному оргазму-обмену между дружественными странами.

И вот наступил знаменательный день, когда свободные от работы Бабуля и Ко решили заняться моим просвещением в области сексуальной жизни. Ничего не подозревая, я в свои 12 лет от роду ввалилась в кухню для поедания свежеиспеченных пирожков с творогом. Уловив на себе взгляды с прищуром Бабули и ее подруженций и неестественную тишину в пространстве, я спросила: «И шо?» Переглянувшись, они не договариваясь сказали хором: «Сядь!» – и Бабуля торжественно произнесла: «Доца!! Счаз ты не будешь мне тошнить на нервы и пойдешь с Мариной до дома. Она тебе покажет фильм без перевода, но со специфическими движениями. А потом мы вместе обсудим твои “поганые” мысли за ужином. Ну?!!»

«Ну», – сказала я и пошла хвостом за Мариной.

Ничего не понимающую меня Марина усадила в уютное кресло, приглушила свет и нажала кнопку play на самой первой модели видеоплеера TOSHIBA. Фильм «Эммануэль. Часть 1».

Прекрасно помню свои ощущения от просмотра этого шедевра без перевода. Но сказать, что была чем-то сильно поражена или шокирована, не могу. Когда закончился просмотр, Марина торжественно доставила меня к ожидавшим с нетерпением свое чадо Бабуле и Сарочке.

– Таки вот! – торжественно произнесла Бабуля. – Именно это с нами женщинами делают мужчины и именно от этого мы должны кайфовать!!! Ясно?

– Угу! – сказала я.

Не увидев взаимопонимания или хотя бы минимального интереса к просмотренному учебному материалу, сообщество постановило:

– Дааа!!! Еще рановато! Все-таки у нас удачный ребенок! Таких правильных уже не делают!

Форшмак. В приготовлении прост, как изготовление пластмассовых ножей!

Как только упоминаешь в компании это блюдо – сразу слышишь слово «бабушка». «Так готовила моя бабушка», «Так, как у бабушки, у вас не получится», «Не пробовал с тех пор, как не стало бабушки». Удивительно, но если у кого-то из компании не оказалось бабушки-еврейки, бабушки-одесситки, тогда слышишь другое: «Угощала бабушка соседа, одноклассника, возлюбленного».

На самом деле в приготовлении форшмак прост, как изготовление пластмассовых ножей.

Это настоящее блюдо еврейской кухни, как и фаршированная рыба или фаршированная шейка. Причем, как правило, грандиозные «войны» домохозяек идут именно из-за этих трех рецептов. У каждой бабушки свой подход, и на протяжении многих лет несколько поколений стараются следовать рекомендациям именно своей бабули.

В нашей семье форшмак готовили с лимонным соком. Бабуля считала таких же, как и она, последователей этого рецепта мафией. Не признавала другую, которая добавляла в форшмак зеленое кислое яблочко, а уж тех, кто добавлял вареное яйцо или желток от него и горчицу, называла «неудачными людьми». Если мы приходили в гости и к столу подавался форшмак не «лимонной мафии», Бабуля пробовала и тихонько шептала мне на ухо: «А вот сейчас уже немножко больно за испорченный продукт». Никакой злобы или раздражения, просто она не понимала другого вкуса форшмака, кроме своего.

Понимаю, что дико рискую нарваться на возмущение некоторых читателей, но все же решусь предложить рецепт нашей семьи. Немножко расслабьтесь, на время забудьте про критику и попробуйте приготовить. А вдруг вы станете членом нашей мафии и на вашем столе появится еще одно новое любимое блюдо. Если же нет, просто скрепите страницу степлером и больше не тратьте нервы.

Нам понадобится:

Селедка малосольная – 1 шт.
Булочка «свердловская» – 1 шт.
Лук-шалот маленького размера – 1 шт.
Масло сливочное – 1 ст. л.
Лимонный сок по вкусу

Молоко – 1 стакан

Оборудование и принадлежности:
Доска
Миска
Нож-секач
Нож универсальный

Делаем базар:

Здесь главное – правильно купить именно малосольную селедку. Забудьте про разделанную и в вакуумной упаковке. Здесь мы с вами не придем к консенсусу, и я могу обидеться навсегда. Посмотрите ей в глаза. Если они красноватые или с красными прожилками – продавец имеет совесть, был честным пионЭром и не врет. Перед вами именно малосольная селедка. Если же глаз белый и с налетом, значит, вы можете-таки потратиться и купить ее конкуренту, но не на форшмак, однозначно. Тушка селедки должна быть упругой, гладкой и без желтых пятен. Пятна говорят о неправильном хранении. Бабуля называла такую селедку ржавой.

В булочной купите «свердловскую» булочку. После долгих экспериментов я выбрала именно ее как замену остатков еврейской халы, которую использовали дома.

Лук-шалот заменяет белый сладкий лук. У него не столь выраженный запах и резкость ниже, чем у репчатого. Найдете правильный белый сладкий – вам повезло и вы счастливчик.

Приготовление:

Заранее вытащите сливочное масло из холодильника. Вам нужно, чтобы оно было мягким.

Разделайте селедку на два филе.

Отрежьте голову и хвост. Разрежьте брюхо и вытащите внутренности. Вам может попасться икра или молока. Многие любят и не выкидывают. Аккуратно лезвием универсального ножа пройдитесь внутри тушки, соскребите темный налет.

Далее делайте надрез на спинке, уберите плавник и снимите кожу. Теперь разделите руками тушку на два филе и удалите центральную кость. Опять же лезвием ножа подденьте большие косточки и удалите. На мелкие не обращайте внимания, не ищите в косметичке пинцет. Они будут уничтожены в процессе приготовления. Положите два готовых филе на доску, пусть ждут и предвкушают.

Снимите пальцами корочку со «свердловской» булочки, она нам не понадобится. Ее можно просто съесть. Руками разорвите мякиш на несколько кусков и залейте молоком.

Шалот надо нарезать мелким кубиком.

Лимону сначала делаем массаж, катаем его туловище по поверхности стола, нажимая раскрытой ладонью. Режем пополам. Одну половину откладываем, мякоть другой протыкаем вилкой или ножом.

Приготовления окончены, теперь наступает звездный час самого процесса.

Секачом нарежьте филе на небольшие кусочки и начинайте рубить. Когда вы увидите, что начинает получаться однородная селедочная масса, пришло время добавить все ингредиенты, кроме лимонного сока. Он фаворит, и ему вступать последним.

На селедочную массу – шалот, столовую ложку мягкого

сливочного масла и мякиш булочки, которую вы предварительно отжали от молока.

Продолжайте рубить секачом и уже вмешивать все перечисленные продукты друг в друга до однородности. Затем отложите нож в сторону, ладонь левой руки раскройте над доской и правой выжмите сок из проколотой половины лимона. Ладонь и пальцы выступают в роли ситечка, и в форшмак не попадут косточки. Ведь при их попадании, ой не дай бог, форшмак может горчить. Продолжайте еще несколько минут вмешивать и рубить. Всё! Процесс окончен. Попробуйте на вкус. Если вас все устраивает, чувствуется слегка сладость и кислинка, масса солоновата слегка, лук хрустит, но не раздражает, то это оно.

Перекладывайте форшмак в баночку или в небольшое продолговатое блюдо.

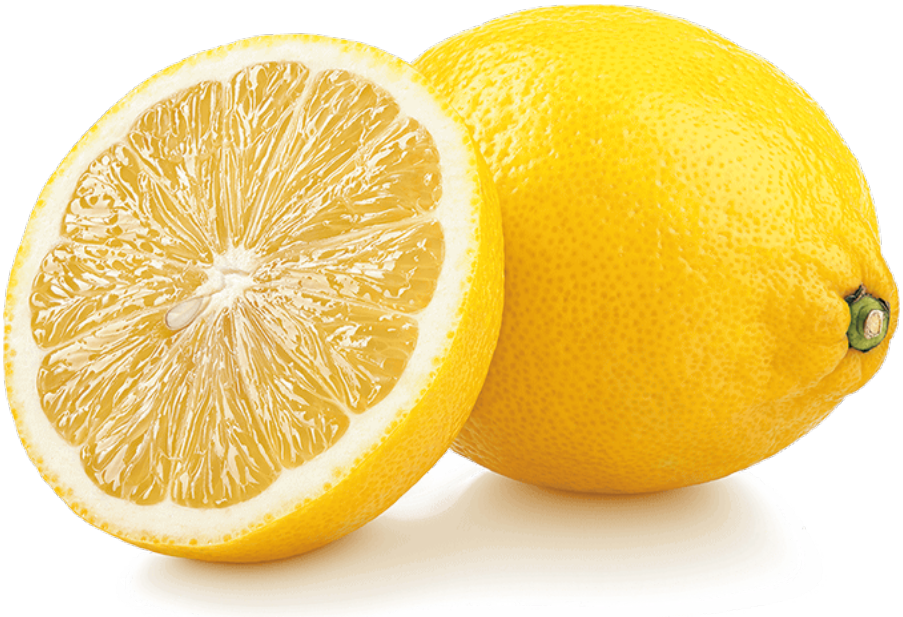
Обведите гордым взглядом присутствующих и подавайте.

И вот когда на подсушенный кусочек бородинского хлеба кладется щедрый слой форшмака, а сверху хрустящая соломка свежайшего огурчика… Может, и степлер не понадобится.

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

Как известно, товарищи евреи скорее успешно обойдут Эверест, чем на него взойдут, так и правильным домохозяйкам ясно, что промывать селедку под водой или вымачивать ее в молоке крайне противопоказано для форшмака высшей категории.

Никаких блендеров и мясорубок. Только вручную, только бить, вбивать и рубить.



Хацелим, или Паштет из баклажан. Идём готовить вкусненькое, чтобы отвлечься от ненужных мыслей

Если на улице стояла отвратная погода, Бабуля смотрела на небо и говорила: «А ты представь, что по небу облака плывут, как фарфоровый сервиз “Мадонна”. Птицы летают и напоминают чаинки в стакане со вкусным свежезаваренным индийским чаем “Три слона”. Тогда, хоть и грустно на душе, немножечко станет светлее». Вздыхала и шла готовить вкусненькое, чтобы отвлечься от ненужных мыслей.

Нам понадобится:
Баклажан среднего размера – 4 шт.
Майонез классический – 2 ст. л.
Чеснок – 1 зубчик
Растительное масло
Соль и черный перец по вкусу

Оборудование и сопутствующие материалы:
Духовка
Противень
Фольга
Дуршлаг
Миска

Делаем базар:
Выбираем баклажаны очень тщательно. С каждым из них вы должны сдружиться и обменяться долгим рукопожатием. А значит, возьмите баклажан в руку. Овощ должен быть упругим, гладким и без пятнышек. Если на носике баклажана вы увидите ямочку, значит, это «девочка», а если ямочки нет, то «мальчик». В данном случае мужской род нам подходит больше, ведь у «девочек» больше семян, в данном рецепте они «не аллё».

Приготовление:
Аромат дымка здесь играет очень важную роль. Поэтому, если у вас дома газ, то два баклажана смажьте растительным маслом, проткните пару раз ножом и отправьте в духовку при температуре 180 градусов минут на сорок. Два других заверните по отдельности в фольгу, также проткните ножом, включите большую горелку и положите баклажан прямо на нее. Проверяйте

через каждые 5 минут и переворачивайте. Как только баклажан станет при нажатии очень мягким, он готов. Такой же финт можно провернуть на гриле или воспользоваться профессиональной горелкой для помещений. Если вы становитесь таким же кулинарным маньяком, как я, советую ее приобрести. Классная штуковина, или, как сейчас модно говорить, гаджет.

Когда баклажаны станут теплыми, их надо очистить от шкурки и положить в дуршлаг на миске. Должен стечь ненужный вам сок. Во-первых, он горчит. Во-вторых, без сока паштет получится не водянистым.

Выкладываем баклажаны на доску и начинаем рубить ножом с широким лезвием, затем добавляем две столовые ложки майонеза, зубчик чеснока, который предварительно прошел через пресс, соль и немного черного перца и продолжаем одновременно рубить и вмешивать друг в друга все ингредиенты. Это займет у вас минут пятнадцать. При такой монотонности движений скучать не стоит. Можно помечтать об отпуске, например на Мальдивах. Даже если вам кажется, что это лишь мечта, все равно я настаиваю – мечтайте! Чудеса случаются!

При получении однородной массы попробуйте и доведите до вкуса солью и перцем.

Никаких блендеров и миксеров! Логически необъяснимо, но, если прибегнуть к помощи этой техники, вкус получится «неудачным», как говорят в Одессе.

Сложите паштет в форму и уберите на пару часов в холодильник.

Сделайте несколько тостов из бородинского хлеба, сверху

выложите хацелим, украсьте зеленым луком или порубите немного сладкого ялтинского и принесите тарелку на дегустацию своим любимым и родным. Поверьте, ровно через минуту после начала дегустационного эксперимента гордиться за вас буду не только я, а уже и они. А значит, мы вместе!

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

Если вы любите поострее, добавьте еще зубчик чеснока. При желании и наличии в паштет можно добавить столовую ложку пасты тхины, и тогда у вас получится другая закуска под названием «бабагануш».

Матбуха. Расширяем кулинарные горизонты

Совсем недавно я увлеклась израильской кухней, будучи поклонницей этой страны и жителей, которые в пустыне построили за несколько десятков лет процветающее государство. В Израиле цветет все. Щеки девушек, плантации цитрусовых, теплицы с овощами. Берешь в руку лист местного зеленого салата, откусываешь – и течет сок. Морковь – она красная, оранжевая, фиолетовая. Баклажан – он белый, пятнистый, темно-сиреневый.

Мама дорогая! А оливковое масло? Оно же не горчит, а если горчить положено, то деликатно. Хочется макнуть горбушку свежеиспеченного хлеба, чуть посолить и съесть.

Когда я рассказывала своим друзьям об этом гастрономическом рае и произносила названия: матбуха, шакшука, бабагануш, тхина, – все интеллигентно кивали и шли варить пасту. У меня возникло острое желание расширить их кулинарные горизонты, и я начала экспериментировать.

Нам понадобится:
Перец красный болгарский – 3 шт.
Помидора свежая крупная – 4 шт.
Перец красный чили крупный – 1 шт.
Лук репчатый крупный – 1 шт.
Томатная паста – 1 ст. л.
Чеснок – 5 зубчиков
Паприка красная – 1 ч. л.
Зира – 2 щепотки
Оливковое масло для жарки
Соль по вкусу

Оборудование и другие принадлежности:
Казанок или чугунная кастрюля
Перчатки

Делаем базар:
Хочется обратить внимание на специи.

Я всегда повторяю слова Бабули: «Кура должна быть курой, а не балериной на диете перед премьерой».

То же касается и специй. Они должны обладать и запахом, и вкусом. Паприка имеет слабый запах, через полгода после

помола, даже при правильном хранении, она выдыхается и уже представляет из себя просто красный порошок. Не вопрос. Никто не отменял Хеллоуин, можно раскрасить лицо и стать предводителем индейцев. Но готовить нужно со свежей специей, которая имеет пряный привкус. Аромат зиры вы узнаете сразу. Он яркий, ореховый. Внешне семена зиры напоминают семена тмина или укропа. Не стесняйтесь, нюхайте!

Приготовление:

Очистите луковицу, чеснок, перцы от семян, чили оставьте в покое.

С помидоры снимите шкурку, или, как говорят профессиональные повара, помидору надо бланшировать перед готовкой.

Лук нарежьте полукольцами, болгарский перец – небольшим кубиком, чеснок порубите в свободной форме.

Налейте оливковое масло в казанок, отправьте к маслу лук и обжаривайте на среднем огне минут десять, затем добавьте паприку и зиру. Помешивая ложкой, продолжайте процесс.

Еще минут через десять добавляем рубленый перчик чили вместе с семенами, помешиваем.

Следом отправляете в казанок болгарский перец. Содержимое казанка тушится еще минут двадцать.

Пришло время помидорных кубиков и томатной пасты. Соединяем и опять перемешиваем.

Последний штрих – это чеснок и соль. Добавили, перемешали, попробовали.

Теперь закрываем казанок крышкой, уменьшаем огонь на самый маленький и вспоминаем о матбухе через каждые полчаса. При необходимости добавляем воды. Все овощи должны стать мягкими, но не превратиться в пюре. Длительность приготовления колеблется от трех часов до шести. Все зависит от размера овощных кубиков. Порубили мелко – три часа, крупно – шесть. Решайте сами.

Могу честно сказать, что если вы не знаете, что такое еврейское терпение, то у вас таки есть шанс. Подавайте со свежим хлебом, используйте как соус к вашим любимым макаронам, с бараниной матбуха лучшая подружка, а с яйцами в виде шакшуки – самый долгожданный родственник с приданным.

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

Матбуху, как и икру из синеньких, можно сделать побольше и хранить в стеклянных банках с крышкой. Можно сделать закрутку на зиму.

Если вы противник острого, перчик чили не добавляйте. Получится не классический вариант, но отсутствие волнения за ваш желудок таки важнее.

БЮСТ

Не секрет, что Бабуля была женщиной аппетитной, как она сама себя называла. В ее градации размеров не существовало слов «толстая» или «полная». Бабуля предпочитала отзываться о себе и о знакомых терминами «в теле», «видная дама», «пампушка», «фигуристая» или на худой конец «дама с жопой широка страна моя родная». Если же находился смельчак, спрашивающий о ее желании или нежелании похудеть, Бабуля отвечала: «Не нравится – не ешьте и отойдите в сторону. Мне ваша диета нужна, как зайцу стоп-сигнал».

Особое значение в своем гардеробе Бабуля придавала женскому белью. Тут тоже существовала градация: бюстгальтер и трусы к врачу (почему-то к гинекологу обязательно трусы с кружевами), бюстгальтер и трусы на свидание, на привоз и на каждый день. Бабуля предпочитала белый цвет, поэтому нижнее белье тщательно выварилось в коктейле из порошка, хозяйственного мыла и синьки для приятного оттенка, затем только бюстгальтеры крахмалились и вместе с труселями гладились и складывались в отдельный ящик комода, в котором

в обязательном порядке хранилось пахучее мыло для придания белью нежного аромата.

В связи с тем что моя прабабушка наградила Бабулю седьмым размером, а наша советская легкая промышленность бюстгальтеров таких размеров не производила, на Молдаванке существовал подпольный цех тети Цили, куда раз в полгода мы отправлялись полялякать и заказать очередную партию. На тетю Цилю молилась и желала ей здоровья треть женского населения Одессы и Одесской области. К ней приходили как к раввину или секретарю горкома партии, испытывая настоящий трепет, уважение и надежду на обладание несметным богатством в виде аксессуаров нижнего белья нестандартных размеров. Бабулю тетя Циля уважала и выделяла из всех своих клиенток. Их объединяла особая страсть – оперетта. А так как Бабуля работала в театре музкомедии билетером, то тетя Циля на премьерах очередной постановки, будь то Кальман или Дунаевский, всегда сидела в первых рядах партера, чем была очень горда.

Папа, обожавший Бабулю с первой минуты знакомства, благоговел перед ней в целом. Но, как любимый зять и истинный мужчина, в разговоре с Мамой, со мной, сестрой или с друзьями особенно выделял красоту ее бюста и лодыжек. С каким упоением и восхищением он описывал мощь Бабулиной груди и утонченность нижней части ног! Это что-то!

Когда мы всей семьей собирались вместе за завтраком, обедом в выходные или за ужином после трудов праведных, Бабуля в обязательном порядке клала на грудь салфетку, чтобы не испачкаться. Если же она в суете забывала, Папа всегда, подавая ей это бумажное полотно и развернув полностью, с нежностью говорил: «Мама, не забудьте постелить это на ваш прекрасный трамплин!» И приговаривал дальше: «Я могу только представить, сколько мужчин хотело бы в нем застрять посередине и не вылезать уже никогда».

Мои ровесники наверняка помнят, что в старших классах школы существовал предмет под названием «военное дело». В моей школе его преподавал папин друг, подполковник запаса Абрам Менделевич Плюмбум. Я конечно же была на особом счету, и когда с трех попыток за минуту не смогла собрать автомат Калашникова, это стало настоящей трагедией для Плюмбума, вынужденного вкатить мне двойку. В срочном порядке его друг был информирован о моей неуспеваемости по самому важному, как считал Абрам Менделевич, предмету, и Папой было обещано, что за выходные он проведет со мной переподготовку для успешной сдачи экзамена.

Придя вечером домой после очередного свидания, я ощутила

всю напряженность домашней обстановки. Мама, Папа и Бабуля тихо на первый взгляд сидели на кухне, пили чай с сухариками и вареньем, уставившись в телевизор, который вещал новости с обзором очередных побед социализма. Именно эта тишина означала «разбердон полетов», как называла Бабуля очередную душевно-воспитательную беседу со мной или с сестрой.

– Ну и? – спросила я. – Шо не так и шо не эдак?!

Синхронное поднятие голов моих ближайших родственников, их взгляд со всей грустью еврейского народа означал не что иное, как этот самый разбердон.

– Доца! – начала свой монолог Бабуля. – Ну ты же чья доца?

Я уверенно ответила:

– Ваша я!

– Таки это да, – продолжила Бабуля. – Но ты не просто наша доца, ты доца уважаемых людей!

Тут я, не понимая намека, взмолилась:

– А шо я натворила-то?!

– Ты не собрала автомат Калашникова, а это неприемлемо в семье подполковника авиации! – гордо сказала Мама.

– В общем, мы всё придумали: будем репетировать на Бабулином бюстгальтере. Там семнадцать пуговиц, застегнешь за минуту – автомат Калашникова тогда не страшен! – сказал Папа.

Такого креативного решения я не ожидала, но ничего другого, как согласиться, мне не оставалось. На следующее утро мы вчетвером приступили к выполнению операции «Застегнуть за минуту». Исследовав испытуемый материал и выбрав подходящую модель, мы договорились о месте дислокации каждого. Папа должен был стоять за дверью с секундомером, Мама рядом с ним подбадривала меня словами: «Давай еще, давай быстрей!» Мы же с Бабулей расположились в комнате. Когда бюстгальтер был надет, Бабуля упирала руки в боки, становилась в позу прыгуна в длину с правой толчковой, я орала: «Готова!» – и начиналась тренировка.

Через два часа я укладывалась уже в 58 секунд. Моя переподготовка была успешно окончена, и Папа с гордостью объявил Плюмбуму по телефону, что я созрела на все сто и не только сам Плюмбум, но и Калашников после сдачи зачета останутся мною довольны.

И действительно, на следующем уроке я с успехом собрала автомат за именно 58 секунд и была отпущена под восторженные возгласы Абрама Менделевича.

Вечером, попивая наливочку и отмечая успешное проведение операции, Папа придумал новое название Бабулиному бюсту – теперь вместо «Трамплина» он с гордостью называл его

«Бронежилет».

Бабуля, закуривая очередную сигаретку, сказала: «Обращайтесь, если шо понадобится, мы с ним всегда на страже Родины!»

Перец, печенный в оливковом масле с базиликом. «Бомба!» – скажете вы. Я не буду спорить. Я, конечно, соглашусь

Нам понадобится:

Перец красный – 5 шт.

Перец желтый – 5 шт.

Растительное или оливковое масло – половина граненого стакана

Винный уксус – 1 ст. л.

Чеснок – один средний зубчик

Мед акации – 1 ст. л.

Базилик зеленый – 4–5 листочков

Соль, черный перец – по вкусу

Посуда:

Форма для запекания перцев в духовке

Пакет полиэтиленовый или фольга

Маленькая кастрюлька или сотейник

Миска

Давилка для чеснока

Делаем базар:

Выбираем перцы не глазами, а берем каждый в руку и проверяем на упругость. Если в голову приходят «те мысли», значит, это оно! Самодеятельностью не занимаемся, зеленые перцы для красоты нам не нужны. Выброшенные средства, заработанные честным путем. Можете меня не слушать и купить парочку. Тогда вы убедитесь, как я была права. Кроме геморроя себе на голову и потраченного времени вы ничего не приобретете. Зеленый перец объявил войну запеканию с самого рождения, шкурка с него не счищается, даже если вы возьмете щипчики с микроскопом, выпив перед этим успокоительное.

Приготовление:

Моем перцы, выкладываем их в форму и сбрызгиваем растительным или оливковым маслом со всех сторон. Ставим в духовку при температуре 180 градусов минут на 40. Не надо хвататься за голову и кричать, что все пропало, если перцы немного почернели. Наоборот, это придаст им вкус дымка, что нам очень даже кстати.

Вытаскиваем форму с перцами и перекладываем в пакет или

же закрываем форму фольгой. Пусть остывают. Очищаем перцы от шкурки, семян, удаляем лишнюю жидкость и перекладываем в миску.

В маленькую кастрюльку наливаем масло, добавляем мед, кидаем зубчик чеснока и ставим на небольшой огонь. Нам необходимо, чтобы масло слегка подогрелось и пропиталось ароматами. Считаем свой пульс за минуту, снимаем с огня.

Вливаем ароматное масло в миску с перцами, добавляем уксус по вкусу, соль и перчик. Перемешиваем руками очень аккуратно. Мелко рубим базилик и опять нежно прикасаемся

к перцам.

Выкладываем в банку.

Медитируем, набираясь терпения до утра. Перцам необходимо настояться.

Выдержав паузу, вы таки заслужили награду. Сделайте пару тостов из бородинского хлеба, сверху аккуратно уложите перцы и отправляйте все это «богатство вкуса» в рот. «Бомба!» – скажете вы. Я не буду спорить, Я, конечно, соглашусь.

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

Если вы покупаете перец в конце лета, то есть только что привезенный с грядок и полей, шкурку можете не снимать. Она молодая и чувствоваться практически не будет. Поэтому и зеленый молодой нам тоже подойдет. Сделав это блюдо, вы поймете – это не перцы, а одно сплошное удовольствие!

Холодное из куры. Чтобы завтра проснуться счастливыми оттого, что вы есть друг у друга

Холодное, или холодец, в нашей семье всегда ели по праздникам, но иногда Бабуля по известной только ей причине могла на неделе наготовить. Наверное, просто так. По любви.

Мне доставалась самая приятная обязанность – разбирать мясо от косточек и резать на кусочки. Косточки я обсасывала и захлебывалась слюной от запаха чеснока с черным перцем.

Когда стала постарше, мне доверялось вырезать из морковки цветочки и красиво укладывать на дно вместе с лепестками петрушки и яйцом. Время застывания холодного, как мне казалось, длилось вечность. А на самом деле всего лишь ночь. Я вскакивала раньше всех, открывала холодильник и проверяла качество желе.

Самый любимый праздник нашей семьи, Новый год, без холодца не обходился. Варили всегда два вида. Из куры или петуха и из куры, говядины с мозговой косточкой и телячьих ног, которыми занимался Папа. Он приводил их в должный вид, потом пилил и долго мыл. Весь цимес из мозговой косточки доставался нам с сестрой пополам. Папа клал на две ложки, чуть подсаливал и перчил. Это было невероятно вкусно и полезно для растущих организмов, как считала Бабуля. Мама делала горчицу собственного производства, каждому в тарелку клали кусок холодного и с краешку чайную ложку острого шедевра. Бабуля называла мамину горчицу «Вырви глаз», нюхала хлеб, давала скупую слезу и целовала нас в макушку. Потом мы дружно мыли посуду, папа надевал очки, садился в кресло и читал газету, засыпал с очками на носу через десять минут, и мы делали телевизор потише. Шла 119-я серия первого мексиканского сериала «Богатые тоже плачут». Переживая за главных героев, дружно щелкали семечки прямо на пол, потом пылесосили, будили папу и, поцеловав друг друга, шли спать, чтобы завтра проснуться счастливыми оттого, что мы все есть друг у друга.

Нам понадобится:
Кура базарная – 1 шт.
Ноги куриные – 1 кг
Морковь среднего размера – 2 шт.
Лук репчатый крупный – 1 шт.
Петрушка – ½ пучка
Яйцо – 2–3 шт.
Чеснок – 1 большая головка
Лавровый лист – 3 шт.
Перец душистый горошком 6–8 шт.
Перец горошек – 10 шт.

Соль и черный перец по вкусу

Посуда и сопутствующие материалы:
Большая кастрюля
Марля
Дуршлаг
Миски
Шумовка
Ступка

Делаем базар:

Если вы таки решились на длительный эксперимент под названием «холодное», то давайте уже не будем экономить на куре. Смело ступайте на базар и выберите красивую и жирную куру, которая в жизни чувствовала себя роскошно, сильно не волновалась и имела хороший аппетит при правильном рационе. Кроме самой куры, вам понадобятся ноги ее сородичей. Ведь слова «желатин» и наше «холодное» просто несовместимы. Именно куриные ноги гарантируют конечный и нужный результат – застывание.

Приготовление:

Наберитесь терпения. Это блюдо готовится медленно, поэтому лучше им заняться в выходные или на крайний случай при бессоннице.

Разделим куру на четыре части и промоем. У куриных ног отрезаем когти, так что педикюр им теперь не страшен. После этой операции их также тщательно промойте.

Сгружаем куриное богатство в большую кастрюлю, заливаем холодной водой и ставим на медленный огонь.

Далее занимаемся овощами и зеленью.

Чистим лук и морковь, целиком отправляем в кастрюлю. Моем петрушку и отделяем немного красивых на ваш взгляд листочков для украшения.

Внимательно следим за бульоном. Здесь важно, чтобы вода ни в коем случае даже не вспомнила, что умеет кипеть. Максимум, что должно происходить в момент варки, так это пузырики, как будто след от аквалангиста на дне кастрюли.

Снимаем аккуратно шумовкой пену. Добавляем свежую и уже промытую петрушку со стеблем.

Через пару часов солим, добавляем лавровый лист и ассорти перцев.

У вас есть часов пять на уборку квартиры, просмотр любимого фильма или на бесконтрольную истерику просто так. Не забудьте позвонить подруге, обсудить бывших, настоящих, а может, и будущих ее кавалеров. Еще у вас хватит времени на выслушать внимательно свекровь. В этом случае я советую медитировать и немножко сожалеть, что вы не ходите на йогу.

«Вот и время пришло!» – как пела София Ротару. Вытаскиваем куски куры и ноги ее соплеменниц в миску, выкидываем лук и петрушку, морковь кладем отдельно.

Накрываем дуршлаг марлей и процеживаем бульон аж два раза.

Мясо снимаем с костей, режем мелкими кусочками, кости и ноги нам больше не нужны.

Чистим чеснок и давим в ступке. Половину чеснока добавляем в бульон, пробуем на соль и перец, при необходимости доводим до вашего вкуса. Другую часть чеснока знакомим с уже остывшим мясом.

Если вам попалась правильная жирная кура, то при остывании на поверхности бульона может образоваться жировой налет. Мы с ним не дружим, поэтому аккуратно удалите его столовой ложкой.

Варим яйца, остужаем, чистим и нарезаем кружочками. Морковь также можете нарезать кружочками, вырезать цветочки, треугольнички, да хоть эллипс, лишь бы вам самим нравилось. Не забываем про заранее приготовленные листочки петрушки.

Берем глубокие парадно-выходные тарелки. На дно выкладываем мясо, затем немного заливаем бульоном, даем немного схватиться, сверху украшаем яйцом, морковью и листиками петрушки и снова аккуратно заливаем готовым

бульоном с чесноком. Даем опять схватиться и отправляем в холодильник или на балкон.

Не волнуйтесь за чесночный аромат. В данном случае это феромон! Нынешний оценит, а бывший… шоб он лопнул!

Подаем с горчицей или хреном. А если еще с малосольным огурчиком, то вообще красота!

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

Будьте-таки с чесноком поосторожнее. Если он молодой и ядреный, возможно, вам хватит и полголовки. Добавляйте постепенно и пробуйте. Если чеснок в ступке остался и вам на холодное уже не понадобится, положите его в баночку с крышкой и залейте растительным маслом. В течение нескольких дней с ним ничего не случится.

Ленивое сациви. Рецепт для встречи друзей за общим столом и визитная карточка посиделок

Да простят меня обожаемые товарищи грузины.

Этот рецепт родился случайно, но полюбился моей Мамочке и моим друзьям. Готовлю его не часто. Только когда неожиданно должна нагрянуть толпа редко видящих меня подруг с предупреждением о незапланированной, но столь долгожданной встрече, часа за два.

Моя Мамочка была очень похожа на Бабулю. Не только глазами, формой носа и густыми вьющимися волосами. Мама, как и Бабуля, могла дать фору любой мамаше по гиперопеке и обожанию своих дочерей. Мама, как и Бабуля, говорила громко и имела в характере черту под названием «вселенский оптимизм». Обе ладили с цифрами. Бабуля после войны много лет работала бухгалтером, Мама была преподавателем математики. Они обе умели договариваться со всеми и всегда. Убалтывать паспортисток из ЖЭКа в неприемный день за получение нужной справки, договориться с грузчиками у магазина по поводу покупки палки «только что закончившейся докторской колбасы», убедить меня доесть второе ведро домашнего творога с базарной сметаной на завтрак и упоительно торговаться на привозе. А главное, Мама и Бабуля умели дружить.

Когда родители переехали на постоянное место жительства в Москву, я очень волновалась. Волновалась, кроме всего прочего, и за их общение. Как приобрести новых друзей в шестьдесят? Я маялась этим вопросом, и очень зря. Через пару недель Мама уже была знакома с двумя жительницами ее подъезда. Они ходили друг к другу в гости на чай и совместные просмотры «Танцев со звездами». Показали родителям окрестности района, рынки, аптеки, поликлинику и магазинчики.

Услышав о переживаниях по этому поводу, моя близкая подруга Ирочка предложила познакомить наших мам. Такая идея показалась мне гениальной. Мама Ирочки, Мэри Григорьевна, грузинка по национальности. Обожает своих дочерей и внучку, любит поболтать и отгадывать кроссворды. Гостеприимна до умопомрочения и фантастически готовит грузинские блюда. В моих фаворитах с момента нашего знакомства и до сих пор остаются хачапури, лобио и сациви в ее исполнении.

Первое свидание мы назначили в уютном итальянском ресторане. Еврейская и грузинская стороны ответственно готовились к знакомству. Выходное платье и новые туфли, прическа, губная помада и парфюм. Ровно через 5 минут после знакомства мы с Ирой выдохнули. Было ощущение, что наши мамы знакомы друг с другом тысячу лет. На обед мы заказали морепродукты и пиццу. Наблюдать, как они едят друг у друга из тарелки было настоящим наслаждением. Наши мамы созванивались часто, обсуждали атмосферное давление, политическую обстановку, делились воспоминаниями. Когда встречались, кроме всего прочего обменивались рецептами, которые никогда не готовили. Моя мама так и не рискнула

посягнуть на рецепт лобио или соус баже, а Мэри Григорьевна не фаршировала карпа и не готовила жаркое с черносливом. Когда мамы не стало, я долго не могла собраться с силами и доехать в гости к Мэричке. Но все же справилась и рада, что редко, но могу обнять ее или позвонить. А когда готовлю ленивое сациви представляю, как она говорит моей маме: «Ви знаете, Евочка, нам очень повезло с дочерьми. Мы счастливые с вами женщины».

Представляю и с удовольствием готовлю этот креативчик с грузинским колоритом для моих подруг.

Нам понадобится:

Кура – 1 шт.
Лук репчатый крупный – 1 шт.
Чеснок – 5 зубчиков
Орех грецкий – 1 стакан
Сливки 20 %-ной жирности – 250 г
Хмели-сунели – 1 ч. л.
Кориандр – 2 щепотки
Грузинская сухая аджика – 2 щепотки
Кинза – несколько веточек
Растительное масло для жарки
Соль по вкусу

Оборудование и сопутствующие материалы:

Чугунная кастрюля
Полиэтиленовый мешок
Скалка

Делаем базар:

Между покупкой грецкого ореха в скорлупе или без нее предпочтение лучше отдать первому варианту. Вот несколько правил, как выбрать вкусный и неиспорченный продукт.

Скорлупа не должна быть мокрой. Влага становится причиной гниения ядра.

На самой скорлупе не должно быть пятен, налета и повреждений.

Возьмите два ореха и постучите одним о другой. Должен раздаться четкий и громкий стук. Глухой звук говорит об испорченности.

Попросите продавца расколоть один орех. Оболочка ядра должна быть всегда золотистого оттенка. Если ядро темного цвета, орех горчит. Попробуйте его. Продавец не обеднеет, а вы убедитесь в правильности выбора и не пожалеете потраченных денег.

Приготовление:

Первым делом хорошо промойте куру внутри и сверху. Разрубите ее тушку на небольшие кусочки по вашему вкусу.

Очистите лук и чеснок от кожуры. Лук нарежьте полукольцами, чеснок в вольном стиле.

Поставьте кастрюлю на средний огонь и влейте немного растительного масла. Добавьте луковые полукольца и обжаривайте его минут десять. Затем соедините кусочки куры с луком, перемешайте и пусть вместе тушатся. Проверяйте каждые десять минут. Кура при обжарке выделит сок. По истечении минут двадцати сок может испариться, и кура начнет излишне поджариваться. Вам этого не надо, ведь мы готовим не жаркое. Поэтому в кастрюлю нужно добавить немного воды, чтобы не останавливался процесс тушения. Пришло время для чеснока. Смело отправляйте его в кастрюлю.

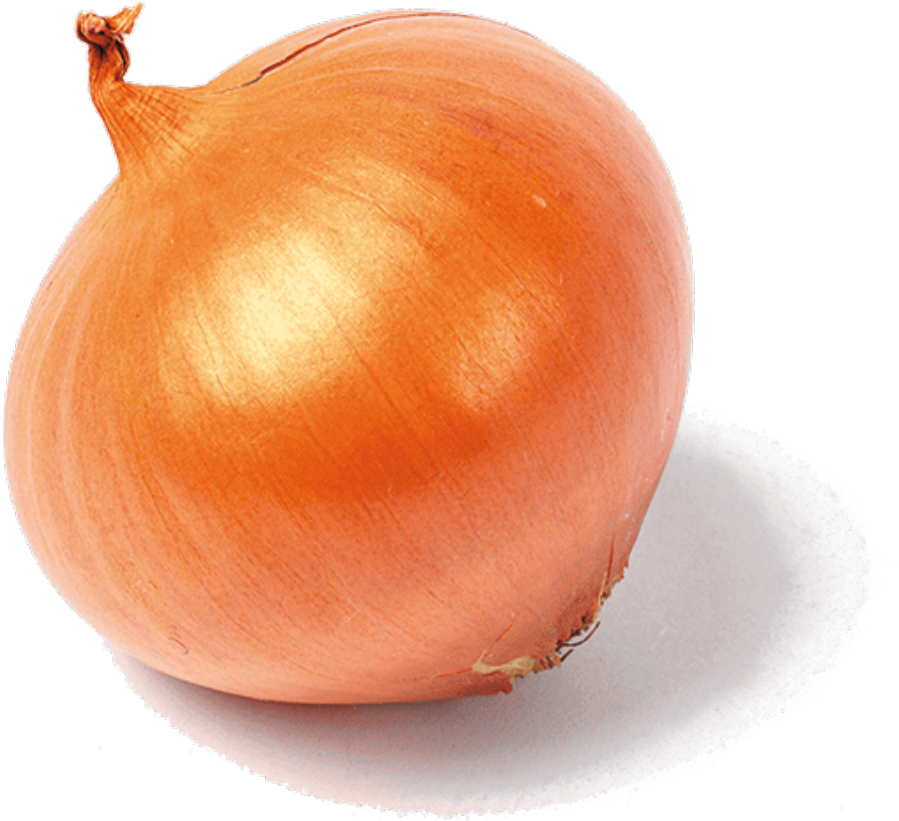
Есть время подготовить грецкий орех. Очищенный орех положите в полиэтиленовый пакет и сначала постучите скалкой, а как только орех измельчится наполовину, пройдитесь ею так, как будто раскатываете тесто. Можно, конечно, воспользоваться блендером. Но его придется мыть. Если не лень, то скажем бытовой технике «велком».

Спустя полчаса тушения куры на сцену выходит грецкий орех. Соединяйте в кастрюле и хорошо перемешайте. Добавляйте хмели-сунели, кориандр, грузинскую сухую аджику, соль. Перемешайте еще раз содержимое кастрюли. Тушите еще 15 минут.

Теперь уменьшаем огонь, вливаем сливки, аккуратно перемешиваем и закрываем крышкой.

Томление в сливках займет 15 минут. Выключайте огонь.

Нарежьте крупно кинзу. Выложите ленивое сациви в глубокую тарелку и украсьте зеленью.



Не забудьте купить свежайший хлеб, а если есть возможность приобрести грузинский лаваш, то это большая удача. Я ни в коем

случае не сравниваю полученный соус в моем ленивом сациви с соусом сациви от грузинской мамы, но все же поверьте мне на слово – он тоже достоин уважения и любви с первой ложки. Теперь и у вас есть рецепт для встречи друзей за общим столом, и, возможно, он станет визитной карточкой ваших посиделок.

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

Храните грецкие орехи в тканевом мешочке. В сухом и темном месте.

В мое время слово «блендер» никто не знал, поэтому приемчик со скалкой и орехом в пакете пользовался успехом. Удобен он и для готовки, и для выбивания плохих мыслей из вашей головы. Стукните скалкой по пакету и громко скажите: «А мне до сраки!» Отпускает сразу и становится жить гораздо веселее.

ЛЮБОВЬ И ЖЕНИХИ

На наших семейных посиделках вместе с Бабулиными

подругами часто затрагивалась тема любви. Опрокинув пару рюмочек наливки и закурив, они втроем любили пофилософствовать, предаться воспоминаниям о своих мужьях, официальных и не очень, а также в обязательном порядке помечтать о том, что не все потеряно и жизнь под 60 только начинается.

Когда я была маленькой – слушала, когда вошла в стадию созревания, то уже слушала и запоминала. Когда выросла, принимала активное участие в дискуссиях. Могу сказать уверенно, что точнее и понятнее Бабули никто мне так и не обьяснил, что же такое Любовь. На мой вопрос она ответила: «Любовь, доца, это когда у тебя появляется желание делиться всем только с одним человеком».

И действительно, в нашем семейном государстве все коллапсы происходили из-за любви, начиная со знакомств. Папа встретил Маму, гуляя по одесским улочкам, подошел к ней, признался в любви с первого взгляда и прожил до конца своих дней «в полном щастье», как говорил сам.

Бабуля с моим Дедушкой Менделем познакомилась на агропромышленной выставке. Она просто уронила десятилитровый бидон с молоком ему на ногу. Дед был сражен грациозностью движений Бабули и румянцем от смущения на ее щеках. Ровно через месяц они поженились, а еще через год родилась Евочка, моя Мама. Когда началась война, Дед ушел на фронт. Вскоре пришло извещение, что он пропал без вести. Бабуля все равно ждала его еще несколько лет после окончания войны. Где-то в начале 50-х ей позвонили и пригласили на открытие обелиска в городе Первомайске Николаевской области. На обелиске среди фамилий была и фамилия Деда. Выяснилось, что именно здесь нашли останки нескольких десятков солдат. Деда опознали по фрагментам партбилета. Мама рассказывала, что по приезде из Первомайска Бабуля пролежала молча пару дней на кровати, потом встала и занялась уборкой. Вечером она накрыла стол, выпила водки и сказала: «Жизнь должна продолжаться, нехай и на нашей улице мы услышим салютные выстрелы щастья».

Новый виток Бабулиной личной жизни начался с похода в театр музкомедии. В тот день давали «Сильву» Кальмана. Когда на сцене появился Артист, фамилию которого позвольте мне не называть, Бабуля пропала. Ровно через неделю, видимо все обдумав, Бабуля уволилась с кораблеремонтного завода, где работала бухгалтером, была на хорошем счету у начальства и имела непотопляемый авторитет. Прямо из отдела кадров она рванула в театр и устроилась простым билетером. За год ее

повысили до главного билетера, чем она была очень горда. На момент знакомства Бабули и Артиста за его плечами было три брака, несколько любовниц и строй поклонниц. Но Бабулю это не остановило. Настолько ее Любовь была всепоглощающей, Вера сильной и Надежда неисчерпаемой!!

Сара-Какаду и Марина как ближайшие подруженции и практически члены нашей семьи конечно же принимали близко к сердцу все Бабулины переживания и устраивали ежевечерние консилиумы по ее спасению.

– Почему ты ее не остановила, пока я была занята с болгарской делегацией?! – орала Марина.

– А ты смогла бы остановить броненосец «Потемкин»?! – орала ей в ответ Сара.

– Она ж теперь даже не бронепоезд, а Таманская дивизия в момент наступления в одном лице!

Выплеснув друг на друга эмоции и перекурив, подруги придумали план возвращения Бабули в лоно семьи. Было решено еженедельно по выходным делать променад по Черноморскому бульвару, дышать свежим воздухом, на женихов посмотреть и себя показать. Дело в том, что на Черноморском бульваре происходило таинство знакомств коренных жителей Одессы пенсионного возраста. Одинокие представители мужского и женского населения надевали парадные костюмы, начищали обувь до блеска, красили губы красной помадой, душились «Шипром» и «Красной Москвой» в надежде на знакомство с приятным собеседником и возможность провести свою тихую старость не в одиночестве. Изначально было понятно, что Бабуля откажется от променадов с целью найти жениха именно ей, поэтому было принято единогласно, что жениха будут искать Саре, а мы должны сопровождать ее группой поддержки и быть главными советчиками в согласии Сарочки на свидание с тем или иным кандидатом. Я под благовидным предлогом помощи в приготовлении большой партии вареников с картошкой была отпущена в гости к Марине и посвящена в этот хитроумный план.

– Ничего у вас не выйдет, Бабуля любит Артиста! – сказала я.

– Тогда на время возьми себе фамилию Космодемьянская, а не Павлик Морозов, – парировала Марина, и я согласилась хранить все в секрете.

– И шоб без всяких там намеков на происходящее! – припечатала мою клятву Сара-Какаду.

Вечером того же дня за поеданием вареников подруги поделились с Бабулей своими планами на будущее Сары, и, не подозревая подвоха, она согласилась. Накрутив букли, надев выходные платья, накрасив губы и надушившись «Красной

Москвой», заодно и меня приведя в «должный по такому случаю вид», мы вчетвером отправились на Черноморский бульвар за судьбоносной встречей. Надо отдать должное вкусу мужского населения Одессы пенсионного возраста. Практически все они обращали внимание на Бабулю, как точно просчитали подруги.

– Фира, ну как тебе этот в шляпе, а тот в сандалиях? – интересовались они.

– Этот в костюме цвета детской неожиданности – у́род жизни (ударение на букву «у»), а тот в сандалиях – лыжник! – парировала она.

– Почему этот-то лыжник?!! А тот у́род жизни? – удивлялись они.

– Да потому, что один ногами по асфальту шаркает, уже ног поднять не может. Представьте, как он будет шаркать тапочками по паркету! А этот – у́род жизни, потому что только зануда и пессимист мог выбрать такую цветовую гамму для выходного костюма, – отвечала Бабуля.

Проведя несколько выходных на Черноморском, Бабуля утвердила-таки временную кандидатуру Исаака Шварцмана, ювелирного мастера с 13-й станции Фонтана. Шварцман был чист и скромен, когда говорил, то не плевался благодаря качественно вставленной челюсти, любил стихи и театр. Засада для Бабули и радость для подруг состояла лишь в том, что приударять он начал именно за Фирочкой. Интеллигентно проговорив по телефону минут сорок и посоветовавшись, Бабуля сдалась и согласилась сходить в театр с новым ухажером. Бедный Шварцман купил билеты именно в театр музкомедии, и именно на спектакль с участием Артиста. После театра новоиспеченный жених пригласил Бабулю в кафе на пирожные и за чаем задал свой сакраментальный вопрос: «Фирочка! А есть ли у вас пенсия и в каком размере?» После критического отношения к актерско-вокальным данным Артиста это было последней каплей в испытании Бабулиного терпения.

Рассказывая о своем походе на свидание, Бабуля негодовала: «Его интересую не я, а моя пенсия! Это расчетливый жлоб, а не настоящий мужчина. Таки я ему дам, таки он и будет иметь!!! Да я подарю ему свою пенсию, пусть он купит на нее трактор, а на сдачу застрелится!» – басила она. Почему Шварцман должен купить на Бабулину пенсию именно трактор, мы спросить не решились. На следующий день Шварцман приперся к Бабуле в гости без приглашения с букетом ромашек и с желанием мирно обсудить дальнейшее развитие их отношений. В момент его прихода Сарочка во дворе рассказывала Бабуле очередную мансу с привоза. Увидев Шварцмана и онемев от неожиданности,

Сарочка испустила дух из одного места, который не смогла сдержать. Дух был испущен в огромном количестве и с таким громким звуком, что мы с Бабулей не смогли сдержать хохота. Шварцман же, пробормотав: «Что-то здесь пахнет далеко не розой, и, видимо, меня таки никто не ждал», – задним ходом удалился с обзора территории нашего двора и больше не появился… «Сарочка, – сказала Бабуля, – дай Бог тебе неисчерпаемых запасов природного газа в твоей прекрасной жопе и своевременного его применения в нужный момент!»

После этого случая мы окончательно втроем признали капитуляцию плана сватовства Бабули, а через несколько месяцев Артист пригласил Бабулю на свидание, и постепенно их отношения переросли в очень секретный для всех, нежнейший роман. Когда Артисту исполнилось 70, после спектакля у него случился инсульт в тяжелейшей форме. Его поместили в лучшую больницу города, за его здоровье боролись лучшие врачи, но еще через пару месяцев полупарализованного Артиста отправили доживать свой век домой. Тут же исчезли все любовницы, бывшие жены, поклонницы и дети. Осталась рядом только Бабуля, я и Сарочка с Мариной. Хоронили Артиста скромно. Бабуля не плакала.

После похорон она пролежала на диване несколько дней молча, потом встала, занялась уборкой и вечером снова, как много лет назад, накрыла стол, выпила водочки и уже мне сказала: «Доца, никогда не бойся и не стесняйся своего чувства. Если ты устыдишься того, что любишь, и перестанешь верить, считай, что ты таки погибла. Погибла для самой себя!»

Я очень надеюсь, что у меня получалось и получается до сих пор следовать ее совету.

Жареные пирожки на кефирном тесте. Сделайте счастливым другого человека!

Лечу в самолете из Лондона. Смогла в очень напряженном графике вырвать три дня.

Почти получилось совместить приятное с полезным. Поздравить подругу с торжественным бракосочетанием, неожиданно попасть на концерт Анни Леннокс, побывать в нескольких заведениях, которые популярны у местной публики. Не получилось лишь главное, за чем летела. Ну, если совсем честно.

По наводке Аркадия Новикова хотела посетить три ресторанчика далеко не в центре Туманного Альбиона. По его рассказам каждое из заведений представляло собой, по-русски говоря, «Кулинарную лавку» с красивейшей витриной, уголком свежевыжатых соков, где можно посидеть и поесть прямо в заведении, а можно взять с собой. Перед поездкой я приготовилась качественно. Взяла с собой ручки, блокнот, скачала приложение «переводчик» в полной уверенности, что смогу познакомиться с хозяином ресторана, рассказать о своей мечте-концепции, выслушать все рекомендации и советы.

Завернув за угол на нужную улицу, мы с гидом подошли к заведению. По картинке, которую увидели, стало понятно, что «что-то пошло не так». Выяснилось, что неделю назад хозяин решил свои заведения реконструировать. Закрыл их, отключил телефон, не повесив объявление на сайте. Прекрасная девушка Настя, которая сопровождала в поездке, повернув голову и посмотрев на меня, не удержалась и начала заливисто смеяться. Я стояла рядом и продолжала тупить. Выражение моего лица было подобием выражения мистера Бина в его лучшие годы. Уже спустя пару часов я смогла понять несправедливость Вселенной ко мне и в то же время всю комичность ситуации. Когда я рассказывала о происшедшем своим друзьям, наступала минутная пауза и синхронный хохот.

«Не смешно!» – Я пыталась вызвать дружеское сочувствие.

«Нам искренне жаль, Лорик! Но когда представляешь твое выражение лица в этот момент у закрытой двери заведения – мечты, не ржать просто невозможно! И потом. Такое могло случится только с тобой!»

«Все, что не делается, делается правильно!» – парировала я и на третий день своего путешествия в этом убедилась.

Вернувшись вечером в апартаменты, которые снимала,

столкнулась с их хозяином. Мы мило улыбались друг другу с первой минуты знакомства, но не общались в принципе. Русский язык явно был не столь им любим, чтобы кинуться изучать хотя бы азы моей родной речи. Мое же изучение английского было засунуто в одно место еще в ученические годы. Я вообще не была склонна к постижению иностранных языков.

Много лет назад, когда в стране возник персонаж Жириновского с русской мамой и папой-юристом, Бабуля решила, что есть риск очередного погрома. Прочитав и тщательно изучив его отношения к братьям евреям, она сказала: «Надо быть готовыми смыться в любой момент. Документы, деньги и паспорта теперь храним в одном месте. Пару лишних пачек гречки и сахара в подполе не помешают». Далее Бабуля дала задание Маме принести со школы самоучитель по английскому языку, торжественно мне его презентовала и поставила перед фактом: «Пока этот антисемит и разочарование своего папы что-нибудь придумает своей жопой вместо мозга, чтоб он всрался, мы с тобой будем каждый вечер изучать по десять слов с переводом туда и обратно. Глядишь, и получится из меня эмигрантка».

«Тейбл, фиш, чикен, кьюкамбе, брэд, лэмб, салмон, сенкью, гудбай, фак и ай мисс ю», – собственно, таков был словарный запас у нас с Бабулей на первое время пребывания на чужбине. Голодными мы не останемся точно, а значит, все еще может быть зе бест!

Собственно, с тех пор познания мои несколько улучшились, но сказать, что я знаю разговорный английский, – это не просто вам соврать, это оскорбить чувство вашего доверия. А вот с этим я очень деликатна и осторожна.

Но вернемся мысленно в Лондон.

Итак, вечером третьего дня хозяин апартаментов по имени Джейк дежурно улыбнулся, я попыталась его обойти и проследовать на второй этаж. Каково же было мое удивление, когда он пригласил жестом зайти на большую и светлую кухню. Я увидела очаровательную даму средних лет. Дама обратилась ко мне на хорошем русском: «Простите! Но Джейк сказал, что вы повар из России. А можно ли попросить вас нажарить пирожков? – И, боясь, что я откажусь, продолжила: – Я во всем помогу и даже заплачу! Просто уже почти двадцать лет не ела жареных пирожков с картошкой и повидлом».

Ну что сказать? Я была невероятно счастлива сделать счастливым другого человека. Мы с Дианой, так звали мою новую знакомую, рванули в супермаркет, и через три часа у нас на общей кухне стояло два больших блюда с жареными пирожками из детства. Такими большими, с золотистой корочкой

и обжигающей начинкой. На следующий день итальянец Паоло пообещал пиццу его бабушки. Никаких денег я брать не стала, настояла на записи в ежедневнике Джейка рецепта теста. Чтоб вспоминали добрым словом и не ходили голодными. Мало ли какие времена бывают.

Пиццу я попробовать не успела, улетала домой. Но если первые несколько дней я чувствовала, что Лондон во мне никак не откликается, то, зайдя в двери аэропорта Хитроу, вдруг вспомнила довольные лица этих людей, жирные пятна на футболках от падающей на грудь начинки, неумелые движения пальцев при лепке и искренний смех. А что? Земфира таки была права. Я затянула: «Мне приснилось небо Лондонаааа» – и пошла на регистрацию.

Нам понадобится:
Тесто:

Кефир 3,2 %-ной жирности – 1 стакан
Растительное масло – ½ стакана
Дрожжи сухие – 1 пакетик, или 11 г
Мука – 3 стакана и еще 1 стакан на обминание теста и лепку
Соль – 1 ч. л.
Сахар – 1 ст. л.
Растительное масло для жарки

Начинка:
Картофель – 500 г
Лук репчатый крупный – 1 шт.
Укроп – по желанию
Растительное масло для жарки
Сливочное масло – 1 ст. л.
Молоко – ½ стакана
Соль и черный перец по вкусу

Оборудование и сопутствующие материалы:
Сотейники большой и маленький
Сковорода
Миски
Полотенце кухонное
Полотенца бумажные

Делаем базар:

Базар делать и не обязательно. Надо лишь в магазине выбрать качественную пшеничную муку, главную основу вкусного теста. Не советую покупать муку первого сорта, что бы ни писали эксперты из разных областей. Вам нужна мука только высшего сорта или экстра. Цвет муки белый, тонкий помол. Такой качественный продукт делают из очищенного зерна пшеницы. Да, в ней меньше полезных веществ и микроэлементов, чем в цельнозерновой муке, которую изготавливают из неочищенного зерна. Но, товарищи! В данный момент вы собираетесь печь пирожки, а это далеко не ЗОЖ. Поэтому предлагаю прийти к консенсусу.

Покупаете правильную муку, жарите пирожки, кайфуете и наутро, если совесть начнет давить на мозг, от бедра чешете в спортзал бегать и тягать тяжести. Я вас не сдам, отвечаю!

Приготовление:

Первым делом займемся тестом.

В маленький сотейник вылейте стакан кефира, добавьте растительное масло, соль и сахар. Слегка подогрейте. Пусть соль

и сахар растворятся. Ни в коем случае смесь не должна быть горячей или, не дай бог, закипеть. Дрожжи выйдут на демонстрацию протеста, и тесто не поднимется. Пока вот это все нагревается на маленьком огне, возьмите миску и через сито отправьте в нее три стакана муки. В муку – дрожжи, и прямо рукой перемешайте. Далее в муку с дрожжами – подогретый кефир, и рукой начинайте вымешивать тесто до однородности. Шар теста оставьте в миске, оно немного будет прилипать к рукам. Это не страшно. Закройте полотенцем и поставьте в теплое место на час. Не надо искать батарею или обертывать миску двумя зимними одеялами. Просто поставьте ее в пустую духовку, этого достаточно. Тепло и никаких сквозняков.

Теперь о начинке.

Очистите картофель и варите его до готовности. Параллельно очищенный лук нарежьте мелким кубиком и обжаривайте на смеси сливочного и растительного масла до золотистого цвета на среднем огне. Мне же не надо вам напоминать, что лук надо постоянно помешивать и не отвлекаться, даже если любимый человек принес пакет с надписью PRADA?

В маленьком сотейнике подогреваете молоко, толкушкой превращаете картофель в пюре, добавляете это самое молоко, снова взбиваете до однородной массы. Пришел черед жареного лука, соли и черного перца. Тщательно соедините все ингредиенты. Попробуйте. Лично я люблю, когда перчик «чувствуется» чуть больше, чем надо.

На стол высыпьте немного муки. Уже поднявшееся тесто вываливайте из миски и обминайте в муке так, чтобы оно не приставало к рукам. Разделите пополам. Раскатайте две колбаски и разделите каждую на кусочки. Каждый кусочек скатайте в шарик, накройте полотенцем и оставьте в покое минут на пятнадцать.

Начинка остыла? Можно лепить пирожки.

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

Съеденные пирожки в перерыв сбора макулатуры или металлолома в Ларкиной школе увеличивали производительность поисков в два раза. Не знаю, как сейчас, но следите за принесенными крышками от люков. Их надо вернуть-таки на место взад.

Не хотите жарить? Подумаешь, задача! С этим рецептом получатся восхитительные печеные пирожки и пироги. Только выложите на противень сначала пекарскую бумагу, затем пирожки швом вниз. Смажьте взбитым желтком и в духовку при температуре 170 градусов по шкале друга Цельсия.

Поставьте сковороду на средний огонь, налейте растительное масло, не жалея. При жарке слой масла должен покрывать пирожок наполовину. Чтобы понять, что масло разогрелось, маленький кусочек теста опустите в сковороду и когда он начнет пританцовывать, можно приступать к жарке.

Чтобы убрать лишний жир, положите на блюдо несколько бумажных полотенец. Это спасет ситуацию.

Как же хочется попробовать пирожок из первой партии, правда? Не сдерживайте этот порыв. Только будьте осторожны и не обожгитесь начинкой, как мои лондонские друзья.

С ней можно экспериментировать. Жареная капуста с луком и яйцом, мясной или куриный фарш, обжаренный с луком, ливер, сладкие начинки тоже идеальны с этим тестом. Замешивайте, обминайте и жарьте на здоровье! Ведь иногда и с ЗОЖ можно пошалить и отступить от правил.

Зеленая шакшука. Затмит всё, кроме наполеона!

В отличие от шакшуки классической, которую готовят с матбухой, зеленая требует гораздо меньше времени. Впервые я попробовала ее тоже в Тель-Авиве. Немного изменила рецепт и считаю, что это блюдо может служить не только прекрасным завтраком, но и достойно на обед, ланч и ужин. Как говорила Бабуля: «Затмит все, кроме наполеона».

Нам понадобится:
Яйца – 4 шт.
Шпинат – свежий большой пучок
Лук-порей – белая часть одного стебля
Сыр фета на ваш вкус
Чеснок – 2 зубчика
Кинза – несколько веточек
Белый свежий хлеб или пита
Растительное масло для жарки
Сливочное масло – 1 ст. л.
Соль и черный перец по вкусу

Оборудование и другие принадлежности:
Сковорода чугунная с крышкой
Доска
Тканевое полотенце

Делаем базар:
Обращаем внимание на шпинат. Внешний вид – как будто только сорвали с грядки, листики зеленые. Этот зеленый колёр очень важен. Если он не насыщенный зеленый, значит, шпинат уже не первой свежести и знает все за жизнь. Никаких пожелтевших краев и пятнышек. Это неприемлемая трата вашего бюджета.

Если вы купили пару пучков, то храните шпинат в пакете, температура не ниже +2 по Цельсию, иначе обидится и сдохнет раньше времени. Зачем устраивать себе расстройство на пустом месте.

Приготовление:
Промойте шпинат и выложите на тканевое полотенце. Пусть высыхает после душа, лишняя жидкость нам не нужна.

Отрежьте белую часть порея и нарежьте тонкими колечками. Почистите чеснок и нарубите его в произвольной форме.

Разогрейте на среднем огне сковороду, добавьте растительное и сливочное масло.

Обжаривайте кольца порея минут пять-семь. Когда лук станет прозрачным, добавьте чеснок, перемешайте.

Теперь пришла очередь шпината, отправляйте его в сковородку, посолите и поперчите. Снова перемешайте.

Сделайте в овощной смеси четыре лунки столовой ложкой. В каждую аккуратно разбейте яйцо и закройте сковороду

крышкой. Готовьте минут пять.

Откройте крышку, посолите и поперчите яйца. Сверху раскрошите сыр фета. Выключайте огонь. Последний красивый жест – листики кинзы.

Берите сковородку и быстро ставьте на заранее приготовленную доску.

Отрывайте кусочек белого хлеба – и вперед! К новым вкусовым ощущениям!

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

Кроме шпината можно использовать щавель, листья мангольда, ботву молодой свеклы.

А можно и все вместе и по чуть-чуть. Я за любые эксперименты, лишь бы настроение не портилось и не было претензий, что вы опять худеете, а я тут блюдА жирные готовлю.

Иерусалимская смесь. Картинки ранней юности

Когда снесли частные дома, в которых жили мы с Бабулей и ее закадычные подруги, всем предложили квартиры в новом районе под названием поселок Таирова. Из двух предложенных был выбран дом на улице Королева, где все и поселились. Мы с Бабулей в третьей парадной в квартире на первом этаже, Сарочка с Мариной во второй парадной на третьем и пятом этажах соответственно.

Бабуля не случайно выбрала первый этаж. Она не представляла, как будет жить без «холодной комнаты» или подпола, где будут храниться закрутки на зиму для детей, как она называла родителей и нас с сестрой. В срочном порядке был вызван местный слесарь. Измерив Бабулину задницу рулеткой и прибавив сантиметров двадцать, чтоб не застрять такой шикарной даме, он вырезал на лоджии люк и затем еще три дня строил долгожданный подпол. Я уже училась в старших классах в Челябинске и, приехав на каникулы, была информирована о новом изобретении. Бабуля грациозно правой ногой поддела коврик, открыла железный люк, включила фонарик и предложила спуститься вниз по железной лесенке, сваренной из где-то свистнутого забора. Я увидела «картину маслом». На длинных аккуратных деревянных полках стояли во всей своей красе банки с компотами, лечо, синенькими, вареньями, бутыля с наливкой. Часть полок были пусты и по гордому Бабулиному взгляду я поняла, что на все три летних месяца моего пребывания работа по изготовлению новой партии уже расписана.

В этом же доме на Королева жили две мои подруги, Нана и Наташа. Папа Нанки был моряком дальнего плавания и именно благодаря дяде Жене мы раньше всех узнали вкус соевого соуса и настоящих огромных греческих оливок и маслин, с большим подозрением отнеслись к сырам с плесенью из Франции и сыровяленой говядине из Испании.

Папа Наташи, дядя Гарик, был непризнанный свободный художник и рисовал портреты прохожих у Оперного театра и на Черноморском бульваре, а в свободное от работы время ловил музу и «намалёвывал», как говорила его жена, тетя Галя, натюрморты. Натюрморты не продавались, и, когда их накапливалось большое количество, тетя Галя выносила произведения во двор и раздавала желающим.

Особенностью тети Гали была любовь к отрывным

календарям. Она переписывала в особую тетрадку полезные советы, или лайфхаки. Позже проснулась любовь к латиноамериканским сериалам и фигурному катанию. Фигурным катанием ее заразила Бабуля, поэтому троица во время трансляции очередных соревнований превращалась в квартет, для которого в тот момент больше ничего не существовало. Как-то мы с подругами решили провести эксперимент, и во время выступления Елены Водорезовой я громко произнесла:

– Бабуль! Я, кажется, беременная!

– Мм! Возьми градусник, смерь температуру и здрызни отсюда, – ответила она.

Благодаря советам из отрывного календаря тети Гали мы узнавали про маски для волос из хозяйственного мыла, рецепт от кашля на керосине-вазелине-красном перце, массаж для увеличения груди и для уменьшения двойного подбородка. Надо признать, что тетя Галя очень хорошо готовила, была очень экономной и на случай ядерной бомбардировки имела запасы гречки, манки, растительного масла, соли и спичек. Она очень вкусно тушила куриные потроха с большим количеством лука и чеснока. Могу сказать честно, что это блюдо не уступало Бабулиному и мы поглощали его с космической скоростью и огромным удовольствием, пока тетя Галя рассказывала нам о масках на лицо из яйца-клубники и еще пяти компонентов.

Позже, в Израиле, я попробовала блюдо под названием «иерусалимская смесь». Ностальгия накатила в первую же минуту и перед глазами пробегали картинки моей ранней юности. Как все же удивительно мы устроены. Вкус, запах, мелодия могут перенести нас в далекое прошлое, и возникают воспоминания, которые, казалось бы, мы уже и стерли из своей памяти.

Нам понадобится:

Куриные желудки – 500 г
Куриные сердечки – 500 г
Мясо с куриного бедра – 500 г
Лук репчатый среднего размера – 3 шт.
Чеснок – 4 зубчика
Перец чили среднего размера – 1 шт.
Кориандр – 1 ч. л.
Куркума – 1 ч. л.
Сумах – 1 ч. л.
Карри – 1 ч. л.
Тмин – 1 ч. л.
Растительное масло для обжарки
Соль по вкусу

При желании можно добавить 1 ч. л. корицы, но мне больше нравится без ее участия.

Оборудование и сопутствующие материалы:
Сотейник
Сковородки
Ступка
Бумажные полотенца
Перчатки

Делаем базар:

Про мясо с куриных бедер. Здесь нужно представить, что вы известный парфюмер. Запах свежести не перепутаете ни с чем. Это все равно что не отличить паленый парфюм с подпольного цеха на Молдаванке и настоящий аромат «Агент Провокатор». Есть такие плохие мальчики – продавцы, которые обрабатывают пропавшее мясо приправами, поэтому, если унюхали пряный запах, дайте мысленно плохишу в глаз и ищите свежий продукт. В отличие от свинины и говядины, жир у куры слегка желтоватого цвета, а не белого. Учтите этот раскрас и не пугайтесь.

Приготовление:
Приступите к обработке желудков и сердец. Желудки

тщательно промойте, с сердечек срежьте верхнюю часть с лишним жиром. Разрежьте сердечки напополам и тоже тщательно промойте. Куриное мясо нарежьте на небольшие кусочки, желудки напополам.

Налейте в сотейник воду и опустите туда только желудочки. Когда вода начнет закипать, снимите пену, уменьшите огонь и варите до готовности минут сорок. Можете не солить.

За это время договоримся с ароматом специй. На сухую сковороду высыпьте все специи, кроме соли, и обжаривайте несколько минут. Следите, чтоб не подгорело.

Возьмите ступку и разотрите все специи. Пусть ждут.

Внимание! Нам нужен процесс жарки, а не тушения. Поэтому, чтобы избавится от лишней влаги, промокните мясо и сердечки бумажным полотенцем. Когда желудочки будут готовы, сделайте с ними то же самое.

Очистите лук и чеснок. Нарежьте лук полукольцами, чеснок порубите. Не забудьте надеть перчатки и нарезать перчик чили. Хотите острее, семена и прожилки не вынимайте.

Поставьте сковороду на средний огонь, обжаривайте лук и чеснок минут десять. Затем добавьте к овощам сердечки, обжаривайте минут пятнадцать. Добавьте в сковородку куриное мясо. Обжаривайте еще минут пятнадцать, и теперь очередь за желудками. Перемешайте всю смесь, продолжайте процесс обжарки и добавьте специи и чили. Посолите. Пробуйте на готовность.

Выключайте огонь и сразу подавайте. Прекрасно в квартете с питой, хумусом и соленым огурцом или маринованным перчиком.

Сделайте паузу в своем плотном графике. Маска из огурца или из клубники, как у тети Гали, хороший сериал и иерусалимская смесь. Вернитесь в свои воспоминания детства, улыбнитесь им и мне заодно.

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

Вместо куриного мяса можно использовать куриную печень. Только возьмите ее меньше вполовину. Так вкуснее. Пита и хумус – это уже Ларкины предпочтения. В мое время потрошки подавались с рисом. Обжарьте немного лука и моркови, соедините с отварным рисом,

укропчику тудой для аромата. Совсем не хуже, чем эти израильские прибамбасы.

ОДЕССКИЕ КАНИКУЛЫ МАМЫПАПЫ. ДУБЛЬ РАЗ

В начале 90-х я уже жила в Москве и попала в круговерть шоу-бизнеса. Отработав два года администратором Анжелики Варум, набравшись опыта и поднаторев, я приняла предложение Ирины Александровны Аллегровой.

В первые же полгода моей трудовой деятельности в качестве директора мы поехали на гастроли в Америку. Тур был долгий – 15 штатов, 28 концертов, два месяца вне дома. Мои дорогие родители, прослышав сию новость, были опечалены и взволнованы. Дух противоречия к капитализму в них еще был жив, поэтому лучшим решением переждать мое отсутствие вне родного государства было уехать к Бабуле на лето в Одессу и вместе с ней, ее подруженциями и многочисленными соседями

пережить столь неожиданный поворот в моей карьере.

Папа особенно был рад такому решению. С Бабулей у отца было понимание и обожание друг другом с первых минут их знакомства. К тому же Папа любил море и рыбалку и, собирая чемоданы, фантазировал, как со своим другом Мишей Ивановым, по совместительству дворником и матросом в отставке, они будут совершать променады на Лиман и приносить бычков до дома, а Мама конечно же им гордиться.

Единственная проблема, с которой столкнулся Папа, было непонимание одесского диалекта и выражения мыслей Бабули. В момент отупения, как воспринимать оставленную Бабулей записку на столе, Мама приходила на помощь и переводила.

«Ушла на Привоз. Приду, когда вернусь!» – писала Бабуля и Папа долго анализировал время ее возвращения.

«Не парься! – говорила Мама. – Она вернется в полдень».

«Как ты узнала?!» – удивлялся Папа.

«В полдвенадцатого уже нечего делать на Привозе, ехать до дома полчаса. Логика!» – парировала Мама.

По выходным Бабуля с подруженциями усаживались у телевизора, и начинался сеанс индийского кино. В то время были очень модны и в новинку фильмы Болливуда. «Танцор диско» и «Зита и Гита» шли на ура. Бабуля очень эмоционировала и переживала за главных героев. Чем больше было выдано ею и Сарой с Мариной эмоций, тем больше было сьедено семечек, выпито наливки и выкурено сигарет. Мама иногда поддерживала их компанию, а Папа был ярым противником индийских шедевров. Поэтому он тихо удалялся во двор, брал газету и, мирно покачиваясь в кресле-качалке, читал новости.

В это время на киносеансе бушевали нешуточные страсти. В момент мщения главного героя противнику Бабулю обламывала «музыкальная пауза» фильма.

«Блять! Ну почему, прежде чем грохнуть этого идиёта, он и его сорок слонов должны станцевать?!» – басила Бабуля.

Сарочка всегда пыталась успокоить ее и перевести тему разговора во время очередного танца или песни.

«Фирочка! Успокойся! Лучше скажи, таки ты знаешь, какая погода обещана синоптиками сегодня вечером?»

«Потемнение! Хотя информация от Гидрометцентра, поступившая тебе в голову, все равно безнадежно ищет мозги», – снова басила Бабуля.

Как я уже писала выше, Папа был дружен с матросом Мишей. Они были одного поколения, и служба в армии их сплотила. Папа много читал, Миша в принципе кроме газеты «Вечерняя Одесса» в руках другого чтива не держал. Папа любил и слушал джаз,

собирал пластинки. Миша же пел Папе свой любимый шансон из серии «Мы подошли из-за угла. Гоп-стоп». Папа взялся за образование Миши, а тот был благодарен за возможность поговорить «за жизнь» с умным человеком. Единственное, чему Папа был не рад, так это излишней любвеобильности друга. Миша имел двух любовниц кроме жены и нажитых с нею за двадцать лет брака пятерых детей. Придя домой после очередных бесед о любви к супруге и высокой морали, Папа сокрушался и расстраивался. Бабуля успокаивала его, гладила по голове и выносила резюме: «Сашенька! Ну а ты представь, что он не ходит налево. Он просто делает три поворота направо».

Я в это время колесила по Америке, была полна впечатлений и, купив, будучи в Нью-Йорке, на Брайтоне телефонные карточки, звонила своим дорогим в Одессу.

«Бабуля! Я в Техасе! Тут настоящие ковбои, как в кино!» – орала я в трубку.

«Я так переживаю за тот Техас, что хочу вставить тебе в жопу глобус! Береги себя, думай о Мамином инфаркте и о Папиной психике! Прежде чем гулять с ковбоем, помни, что место моей клизмы изменить нельзя!» – с нежностью орала она мне в ответ.

«Я помню! А завтра мы летим в Сан-Франциско! И там будет отель с огромным бассейном на последнем этаже!» – делилась я впечатлениями.

«Доца! Кто утонет в море или бассейне, купаться уже не будет! Возьми спасательный круг!!»

Так продолжалось месяц, пока…

Фаршированная рыба, или Гефилте фиш. Ешьте вкусно и будьте счастливы!

Когда на моих близких подруг накатывало желание очередной раз выйти замуж, Бабуля брала их за руку, вела на кухню и учила фаршировать карпа. Примерно через час подруг «отпускало». В нашей семье гефилте фиш всегда была блюдом выходного дня. Готовили всем семейством. Передвигались по семиметровой кухне «тетрисом», но это никого не раздражало. Наоборот, была возможность лишний раз обняться или чмокнуть друг друга в щеку.

Нам понадобится:
Карп, желательно зеркальный, крупный – 2–2,5 кг
Лук репчатый крупного размера – 4 шт.
Морковь – 1 шт. среднего размера
Белая булочка (батон) – ¼ батона
Яйцо – 1 шт. и 1 желток
Молоко – 1 стакан
Растительное масло для жарки
Масло сливочное – 1 ст. л.
Лавровый лист – 3 шт.
Перец душистый горошком – 6 шт.
Перец горошком – 8 шт.
Соль и черный перец по вкусу

Оборудование и сопутствующие материалы:
Большая кастрюля с широким дном
Сковорода
Мясорубка
Миски
Дуршлаг
Большой сотейник
Шумовка
Маленькая кастрюлька или сотейник

Делаем базар:

Самое главное – правильно выбрать карпа. Договориться так, чтобы он разрешил сделать из себя настоящий шедевр. В идеале вы покупаете живого карпа. Если карп «уже того», посмотрите внимательно на его жабры, загляните в глаза. Жабры должны быть красного цвета, взгляд не затуманен заморозкой. Рыба

должна помнить в любом случае, какой сегодня год. Если удастся найти зеркального карпа, то вы уже в шоколаде.

Удалите чешую и жабры, выпотрошите и хорошо промойте.

Внимание! На стыке головы и туловища с внутренней стороны вы найдете плоскую косточку в форме сердечка. Не верьте лирическому настрою этого образования. От него необходимо избавиться, иначе рыба может горчить. Подденьте косточку кончиком ножа и беспощадно выкидывайте.

Далее отрежьте голову, разделите карпа на полноценные куски. Из каждого куска острым ножом вырежьте мясо, у вас должна остаться неповрежденная кожа и центральная косточка. Эта трудоемкая работа однозначно воздастся чуть позже. Не торопитесь и не нервничайте. В крайнем случае выпейте успокоительный сбор.

Возьмите сотейник, положите на дно голову, хвост, косточки. Нам нужен наваристый рыбный бульон, поэтому ничего не выкидываем. Заливаем холодной водой и ставим на средний огонь. Снимаем пенку шумовкой.

Очищаем морковь и срезаем кончики с одной луковицы, но не чистим ее от шелухи.

Отправляем к бульону, подсаливаем, кидаем специи, уменьшаем огонь. Пусть томится.

Очищаем три луковицы, шелуху не выкидываем и промываем. Она понадобится чуть позже. Режем лук мелким кубиком.

Разогреваем сковороду и на смеси растительного

и сливочного масла обжариваем до золотистого цвета. Постоянно помешивайте это важно! Считайте, что у вас свидание, которое решает всё, и женская застенчивость здесь неуместна.

Срезаем с батона корочку и заливаем молоком.

Готовим фарш. Прокручиваем рыбье мясо два раза и затем булочку, которую отжали от молока. Добавляем остывший жареный лук, яйцо, желток. Посолите и поперчите. Тщательно перемешайте руками все ингредиенты.

Сделайте маленькую котлетку из фарша, положите в кастрюльку или в сотейник, залейте горячим бульоном и сварите. Это как тест на «соль и перец». Я волнуюсь за то, чтоб вы не волновались.

Теперь самый важный этап. Фаршировка.

На ладонь положите половину кожицы, выложите фарш, затем центральную косточку и потом снова фарш, сверху закройте второй частью кожицы. У вас должен получиться кусок рыбы, как будто вы с ним ничего и не делали до этого, то есть полная имитация.

Выложите все кусочки аккуратно на дно кастрюли, добавьте луковую шелуху. Бульон за это время сварился. Процедите его и аккуратно по стеночке вливайте в кастрюлю. Бульон должен быть горячим. Это важно.

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

Если у вас остался фарш, можно сделать котлетки или зафаршировать рыбью голову. Есть и такие любители тоже. Томите вместе с фаршированными кусочками в кастрюле. При таком раскладе купите маленького карпа для бульона.

Некоторые мои знакомые добавляют при варке уже в гефилте фиш не только свеклу, но и много моркови. Если любите сладковатый вкус, то это ваш формат.

Закройте кастрюлю крышкой и пусть все это великолепие томится на медленном огне часа три.

После вынужденного трехчасового антракта очень осторожно выложите куски на тарелку. Дайте остыть.

Разогрейте сковороду с растительным маслом на среднем огне и быстро обжарьте каждый кусок. Очень важно, чтобы шкурка каждого куска была сухой, иначе кожица может пристать ко дну сковородки, а это уже некрасиво, мягко говоря.

Обжаренные кусочки выложите на тарелку, дайте остыть и подавайте с красной свекольной хреновиной.

Можно подать и оставшийся рыбный навaристый бульончик. Мой папа любил кинуть пару картофелин, сварить и есть как суп. Или если вы бульон остудите и поставите в холодильник, то наутро получится вкуснейшее рыбное желе.

В кастрюлю, где томится гефилте фиш, некоторые дамы добавляют кружочки свеклы, тогда и бульончик, и желе получатся красноватого цвета.

На следующий день, если останется кусочек, вы вспомните меня по-доброму, мысленно вернете из тех далеких мест, в которые посылали при фаршировке в ваш первый раз. Я буду такому развитию событий очень рада. «Сколько той жизни!» – говорила Бабуля.

Ешьте вкусно и будьте счастливы!

Два быстрых салата из кабачков и баклажан. Быстро, вкусно и что-то новенькое для семьи и друзей!

Сейчас критерии внешности сильно изменились. Толстых и «цветущих» женщин уже давно списали. Я могу об этом говорить точно и на сто процентов. Посмотрите на мое фото.

Пока я не заговорю и не «убью» обаянием и харизмой, ни одна женщина по отношению к своему мужчине меня не воспринимает как сексуальную «опасность». Как просто опасность – да.

Если полная женщина уведет у худой соперницы мужчину, это не будет просто грустная история. Это будет история, которая начнется с фразы: «Хочешь хохму?»

Если вы худая и захотели секса, тут и рассказывать особо нечего. Захотела, нашла, занялись любовью, кайф, здравствуй, такси. Всё! А вот если полная одинокая женщина в наше время захотела просто секса, то это целый приключенческий сериал. Пока найдешь этого симпатичного тебе человека, потом через общих знакомых и тысячу преград попадешь с ним в общую компанию, потом сидишь в этой компании целый вечер и ждешь, когда все, кроме него, выйдут покурить, затем пытаешься завязать разговор на интересующую его тему. Например, про французские вина, в которых ничего не понимаешь. Он что-то вяло отвечает, и в этот момент ты думаешь – а ну его в задницу! Пойду лучше домой, почитаю умную книгу про повышение самооценки и съем мамину котлету. Не нравлюсь такая, как есть? На фиг с пляжа!

Худой я себя и правда не помню. И даже не представляю, как это. Мне абсолютно комфортно в моем теле, у меня ничего не болит и нет особых комплексов и фобий. Проблем в личной жизни тоже никогда не было. Я все время была влюблена или влюблены в меня, а потом случился синхрончик, и вот я уже десять лет счастлива замужем. При этом все равно кручу головой по сторонам и дико кайфую, когда меня ревнуют.

Я прошла через все диеты мира, меня можно занести в Книгу рекордов Гиннесса, но я все равно не худею. Если я сажусь на диету, то не худею, а сдуваюсь. Вот я перехожу на салатные листья с кефиром, рис без соли и котлеты на пару из куриной грудки, которой можно убить конкурента, если этой самой котлетой попасть ему в голову. Мне становится скучно и неинтересно. Я не чувствую кайфа от жизни, мир не пестрит яркими красками, а перед глазами столбики цифр из калорий.

При этом, повторюсь, я не люблю жирную пищу и уважаю раздельное питание. Могу раз-другой слопать жареный пирожок, целую неделю есть зеленый салат с оливками и фетой в Израиле, потому что это дико вкусно, а не потому, что диетично. Обожаю быстрые салаты с участием баклажан и кабачков, которые и представляю вашему вниманию. От них вы точно не поправитесь и разнообразите свой список вкусных блюд. А когда вам вкусно, то вы и не толстеете! Видите, какой получается синхрончик счастья!

Нам понадобится:
Баклажан среднего размера – 2 шт.
Кабачок среднего размера – 2 шт.
Йогурт греческий – 2 баночки
Чеснок – 2 зубчика
Мята – несколько веточек
Кинза – несколько веточек
Петрушка – несколько веточек
Лимон – 1 шт.
Оливковое масло – 1 ст. л.
Растительное масло для жарки
Соль и черный перец по вкусу

Оборудование и сопутствующие материалы:
Сковорода
Сковорода-гриль
Миски
Бумажные полотенца
Пленка пищевая

Делаем базар:

Не секрет, что молодые кабачки можно и нужно есть сырыми. Готовятся они в два раза быстрее их братьев-пенсионеров зимнего периода. Но и при наступлении поздней осени и до майских праздников не хочется выключать из своего питания этот прекрасный и полезный овощ.

Не берите кабачок длиной больше 15–20 см. Слишком большой размер говорит о том, что овощ перезрел, – а кому нужен продукт со вкусом «ноль»? Как говорила Фаина Раневская: «Меня пусть ругают или хвалят. Хоть какая-то оценка. Если же не говорят ничего, то это равнодушие и ноль реакции. В этом случае стоит напомнить о себе любым способом. Можно и пинком под зад». Продавцу, конечно, пенделя за кабачок больших размеров давать не надо, просто останьтесь к его товару равнодушной.

Кожица овоща должна быть тонкой, цвет ровным. Наличие желтых пятен на кабачке зеленого цвета говорит о его гнилой сущности. А нам с вами ни таких овощей, ни людей по жизни и не надо.

Приготовление:

Помойте овощи и обсушите полотенцем. Нарежьте кабачки кубиком, а баклажаны кружочком.

Поставьте сковороду и сковороду-гриль на средний огонь. В просто сковороду налейте немного растительного масла, а сковороду-гриль смажьте растительным маслом при помощи кисточки.

Выложите кубики кабачка и кружочки баклажана на сковороду и сковороду-гриль соответственно. Обжаривайте баклажаны с двух сторон, а кабачки помешивайте при обжарке. Мне нравится, когда кабачок хрустит. Попробуйте и доведите

овощи до готовности по вашему вкусу. Выложите на две тарелки, предварительно застелив их бумажным полотенцем. Уйдет лишний жир, и это хорошо.

Пока овощи остывают, займитесь соусами. В две миски вылейте по банке йогурта. Туда же выдавите через чеснокодавилку по зубчику чеснока. Отдельно порубите мяту, кинзу и петрушку.

В первую миску отправляйте мяту и петрушку, во вторую – кинзу. Теперь в каждую синхронно чайную ложку лимонного сока и половину столовой ложки оливкового масла. Хорошо перемешайте.

Далее в миску с мятой и петрушкой отправляйте остывшие кабачки, а в миску с кинзой баклажаны. Аккуратно перемешайте, посолите и поперчите. Каждую миску закройте пищевой пленкой и поставьте настояться в холодильник на несколько часов.

Быстро, вкусно и что-то новенькое для вашей семьи и друзей. Прекрасен союз и самих салатов со свежим хлебом, а также с рыбой, мясом и курицей. Тут уж фантазируйте сами.

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

Сейчас сдам вам третий вариант. Кабачок на растительном масле обжарили, сразу в миску переложили. Добавили немного грецкого ореха, свежей зелени, какая больше нравится, немного сока лимона и соли с перцем. Можно чесночка для вкуса. Перемешали. Все! Никаких тебе греческих йогуртов и лишних трат.

Быстрая домашняя аджика. Целоваться приветствуется только тем, кто вместе с вами ел аджику

Одесситы – люди смешные, но очень здравомыслящие. Они любят порассуждать и не торопиться. Крылатая фраза «Не бежите так шустро, а то догоните свой инфаркт» известна каждому. Бабуля придерживалась того же мнения и на кухне. Единственное блюдо, которое получалось очень быстро, делалось в больших количествах и хранилось пару недель, пока все не съели, – это быстрая аджика.

Нам понадобится:
Помидора спелая – 2 кг
Перец красный болгарский – 1 кг
Перчик чили красный – 2–3 шт.
Чеснок – 1 большая головка
Уксус 9 %-ный – 100 г
Соль по вкусу

Оборудование и другие принадлежности:
Мясорубка
Миски
Шумовка
Перчатки

Делаем базар:

Прекрасное время для приготовления аджики – лето и самое начало осени. Помидора не является пародией, она нежна, прилично мягка и умиленно дышит. Перчики смотрят на вас, как неопытный человек на первом свидании с красной гвоздикой в руках у памятника Пушкину. Поэтому идем на закупку как на праздник. Помидора подойдет именно очень спелая. Даже с треснутой шкуркой. Главное, вы исключаете из своей корзины подгнившие и испорченные.

Приготовление:

Помидоры моем, перец болгарский очищаем от плодоножки и семян. Перец чили – по вашему усмотрению. Хотите «небо в алмазах», тогда семена не удаляем.

В миске только помидоры залейте горячей водой, предварительно сделайте надрезы на попках крест-накрест.

Подержите там минут десять и переложите в миску с холодной водой. Пусть поплавают несколько минут, вытаскивайте и снимайте шкурку, удаляйте плодоножку.

А теперь надевайте перчатки и не спорьте. Очистите головку чеснока, нарежьте перец чили и болгарский на небольшие кусочки.

Включаем мясорубку и пропускаем помидоры, перцы, чеснок.

Добавляем уксус и соль по вкусу. Хорошо перемешайте ложкой, накройте пленкой или крышкой. Пусть настаивается пару часов в холодном месте. После антракта снова перемешайте на бис, попробуйте еще раз на соль и переложите в чистые банки с крышкой. В холодильник. Если вам немножко кисло, сахар никто не отменял.

Во время антракта не майтесь дурью. Запеките куру или

нажарьте котлетки. Накройте стол, свистите семейству, а при хорошем настроении и соседям. Целоваться приветствуется только с тем, кто вместе с вами ел аджику.

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

При огромном желании в аджику можно добавить кинзу, будет тоже вкусно.

Если вы приготовили этот рецепт и сознание уже не представляет жизни без аджики, приготовьте банки на закрутку. Закатайте, переверните крышкой вниз и храните в холодном месте. Иначе салют раньше новогоднего вам гарантирован.

Жидкое

ОДЕССКИЕ КАНИКУЛЫ МАМЫПАПЫ. ДУБЛЬ ДВА

Итак, находясь в Америке и в очередной раз правильно высчитав время, я позвонила в Одессу. Голос Бабули «оставлял желать лучшего», и на вместо приветствия я спросила:

– А шо случилось?

– Только тихо! Уже ничего не случилось, уже ша! – отвечала она.

– А поконкретнее можно? – взмолилась я, подозревая неладное.

– Почему нельзя? Мы шо, уже поссорились? Твоя умная Мама вдруг решила питаться правильно и похудеть. Два дня назад она купила этот халоймес в виде творожных сырков, съела, и ее язве этот, блять, деликатес крайне не понравился. Она прилегла, открылось кровотечение, и, испугавшись, Мама позвала Папу. Этот шлемазл, увидев Маму и кровь, видимо, решил, что она уже немножко мертвая и грохнулся рядом с приступом на сердце.

А тут я с Привоза… И передо мной картина маслом – два влюбленных идиёта в горизонтальном положении, держащиеся за руки. Я, конечно, в крик! Рванула к соседке Бетте с седьмой квартиры, ее сын кончил на врача. Приехала «скорая» и все такое… Але?

– Я слышу, Бабуль! – прошептала я в ужасе.

– Ларка! Только ты там не дрожи на диван! Спокойно! Фира рядом! Просто, если можешь, прилетай бикицер! А то я такая нервная эти дни, что хочется послать всех в жопу. Поэтому беру твой школьный глобус и ору тихонько на него.

Ровно через двое суток я уже была в Одессе. Радости Бабули и ее подруженций не было предела, мои же ноги подкашивались и от пережитых эмоций, и от страха за родителей.

– Уже все тип-топ, доца! Съешь жидкое, а то ты как-то сдулась, и цвет лица мне говорит, что ты только откопалась. Счаз сложу бульончик с битками и поедем к нашей парочке.

Подъехав к городской больнице и поднимаясь на второй этаж к Маме, а потом на третий к Папе, я пришла к выводу, что больница «не фонтан». Оставалось надеяться на Бабулину подруженцию Марину, которая благодаря своей «древней» профессии в прошлом заимела надолго крепкие связи во всех областях. Как выяснилось потом, так оно и было.

Состояние родителей меня обрадовало. Мама улыбалась, шутила про диету и с удовольствием слушала мои рассказы об Америке. В момент нашего прощания она спросила: «Ларка! Ты ведь сейчас пойдешь к Папе и уже вернешься только завтра? Может, оставишь мне немного денег мелкими купюрами?»

Признаться честно, я была несколько удивлена такой просьбе, но если мама хочет, значит, так тому и быть. Мое удивление удвоилось, когда и Папа попросил оставить ему небольшую сумму и тоже мелкими купюрами. Опять промолчав, я выполнила его просьбу. Выйдя в коридор из палаты, я лицезрела Бабулю с Мариной, внимательно наблюдающих за очень симпатичным врачом средних лет.

– Какой видный мужчина, – вздыхала Марина.

– Таки да. Шикарный пупс! – согласилась Бабуля.

Увидев меня, она громко прошептала: «Люба моя! Всё-ё! Ларка идет. Антракт!»

На следующий день, приехав в больницу, поцеловав двери неработающего лифта и поднимаясь с провизией на третий этаж, я увидела двух уже знакомых медсестер. Они стояли на лестничной клетке, что-то читали шепотом и вытирали слезы. Заметив меня, вдруг резко спрятали чтиво и стали лепетать невразумительное:

– Ой! Вы нас простите, мы тут не удержались! Это же целый роман, сериал просто. Только в кино бывает такая любовь!

– О чем это вы? – удивилась я.

Выяснилось, что мои влюбленные родители писали друг другу записочки и просили медсестер за деньги относить эти послания друг другу. Теперь в голове моей картинка сложилась, и я поняла, для чего родителям были нужны мелкие купюры. Эти любовные письма они хранили еще долго, часть из них утерялась при переезде. Но несколько целы и невредимы до сих пор.

Папа – Маме: «Евочка! Я тебя искал всюду. Я ждал нашей встречи как чуда. Ходил по улицам и всматривался в лица прохожих. Увидев тебя и посмотрев в глаза, я понял – чудо произошло! Понял, что не могу без тебя жить. Мои ночи здесь наполнились ожиданием утра, когда я смогу передать тебе письмо, а вскоре увидеться и обняться. Ты мне снишься, и мои сны принадлежат только тебе. Выздоравливай скорее, любимая! Моя жизнь без тебя пуста и бессмысленна!»

Мама – Папе: «Когда ты рядом, я вижу небо в твоих глазах. Какой ты глупый, когда ревнуешь меня, и как ты мил и нежен при этом. Хочу лишь обнять тебя и долго так стоять, не выпуская из объятий. Ты даришь мне восторг. Мои мечты о любимом мужчине превратились в реальность и слились воедино».

До сих пор перечитывая эти записки, я плачу от любви к родителям, от нежности к ним и благодарности за то, что мы с сестрой росли и купались в этом чувстве.

А еще я вспоминаю мудрые слова Бабули: «Любовь, доца, не терпит постепенности. Она либо есть, либо ее нет».

Зеленый борщ с телячьими ребрышками. Фанфары радости и благодарности обеспечены!

Нам понадобится:
Телячьи ребрышки – 1 кг
Картофель среднего размера – 3 шт.
Щавель – 500 г
Зеленый лук – 1 пучок
Укроп – полпучка
Петрушка – полпучка
Лук репчатый среднего размера – 2 шт.
Чеснок – 3 зубчика
Лавровый лист – 3 шт.
Корень сельдерея среднего размера – 1 шт.
Яйца – 2 шт.
Сметана по вкусу
Соль, перец
Растительное масло для жарки

Посуда и сопутствующие материалы:
Большая кастрюля
Сковорода
Маленький сотейник
Большая миска
Дуршлаг
Шумовка

Делаем базар:

Не экономьте свое зрение и внимательно присмотритесь к ребрышкам. Вам должны предложить пару телячьих лент без большого количества жира. Цвет жирка должен быть светлым. Если он желтоват, посмотрите на мясника с укором. Игнорируйте его и найдите именно то, что вам понравится на вид, цвет и запах.

Зелень в начале лета даже лучше покупать у бабулей. Это дает вам гарантию, что она с местной грядки, а не уже, практически искусственная, из заморских краев.

Полный восторг вызовет у вас и базарная сметана. Купите баночку и прочувствуйте разницу между городом и колхозом.

Приготовление:

Берем наши ленты-ребрышки, промываем и нарезаем по одному. Так будет гораздо удобнее их поглощать красиво из тарелки. Вы можете меня не послушать и сделать по-своему. Вспомните меня добрым словом потом, когда не обляпаетесь, как малое дите в переднике.

Заливаем ребра холодной водой, ставим на средний огонь, пусть закипают.

В это время чистим корень сельдерея и две луковицы с чесноком.

Шумовкой снимаем пену, кидаем в кастрюлю сельдерей и лавровый лист. Оставляем вариться на час это недоделанное произведение.

Режем мелким кубиком лук и отправляем в сковородку слегка поджариться. Когда лучок практически готов, мелко режем дольки чеснока и устраиваем дружбу этих двух ароматов.

Пришло время разобраться со щавелем. Перебираем, удаляем жесткие кончики, промываем и нарезаем листья небольшими полосками.

Берем нож для чистки овощей, снимаем кожицу с картофелин и режем на небольшие кубики. Отправляем сей овощ к ребрам, туда же обжаренный репчатый лук и варим еще минут двадцать.

За это время проверяем дневник отпрыска, одной рукой пролистываем раздел глянцевого журнала о диете. Ну так, шоб на

всякий случай. Другой берем сотейник, кладем пару яиц и ставим вариться. Снимаем с огня, остужаем холодной водой. Их звездный час наступит позже.

А теперь завершающий этап. Из кастрюли вытаскиваем корень сельдерея, говорим ему «До новых встреч в эфире» и вместо него сгружаем щавель и мелко порубленную белую часть зеленого лука. Добавляем соль и перец по вкусу. Уменьшаем огонь, накрываем крышкой наше зеленое чудо и даем потомиться еще минут двадцать.

На финишной прямой режем петрушку, укроп и остатки зеленого лука. Сервируем стол глубокими тарелками. Сначала кладем в тарелки нашу зелень, потом ребрышки. Их количество в тарелке варьируется в зависимости от поведения и настроения главной героини, то есть вас. И только потом мы покрываем это великолепие зеленым бульоном, кладем в каждую тарелку половинку вареного яйца и ложку домашней сметаны.

Фанфары радости и благодарности семейства обеспечены! И поверьте! Я не я, если вы не получите сладкий поцелуй от близких родственников и просьбу о добавке в этот вечер.

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

Зеленый борщ, как и красный, гораздо вкуснее

на следующий день.

Если любите немного кислинки, добавьте тонкий ломтик лимона в тарелку. Это полусолнце придаст свою ноту, и очередная гамма молодого дарования за стенкой не так будет страшна.

ПОДАРКИ

Я была любимой дочерью Папы. Мы вдвоем любили ночью тихо проскочить на кухню и вести откровенные беседы. Особенно в период моего взросления. Я могла не стесняясь задать абсолютно любой вопрос и точно знала, что получу честный и откровенный ответ. Мне очень нравилось, как он внимательно слушал меня и никогда не перебивал. Улыбался, хмурил лоб, смущался, но никогда не перебивал мой часто эмоциональный монолог. Именно Папа доверял мне идеи своего очередного сюрприза или подарка для Мамы. Для него не было правилом, как для многих отцов моих друзей, дарить подарки и делать сюрпризы, чтобы удивить или рассмешить любимую женщину, только в общепринятые даты. Уверена, если бы такая возможность была, у Мамы все 365 дней в году было бы 8 Марта.

Конечно же, про первый Папин подарок мне рассказывала Бабуля. Именно с торжественного вручения этого «первенца» она поняла – Мама в надежных руках и при деле.

В нашей семье у каждого Папиного подарка или совместного приобретения было прозвище. Это стало традицией, и к названию вновь появившегося предмета со временем мы стали подходить с особой одесской серьезностью. А началась она именно с «первенца», коим выступала невероятных размеров деревянная

разделочная доска для теста. В доске была просверлена дырочка и повязана красная ленточка в виде банта. Именно так Папа решил украсить сей нужный в быту предмет. Красный бант сыграл в будущем для Папы роль спасательного круга, но об этом несколько позже.

Мягко говоря, Мама и Бабуля были обескуражены, увидев на пороге дома Папу, умудрившегося стоя распластаться по деревянной поверхности доски. Прикинув, что к чему, Бабуля произнесла: «Вот оно, твое еврейское счастье в погонах. Таки он гурман и любит вкусно покушать, а значит, еще есть надежда сделать из него порядочного еврея. А что?! Видимо, летчики – тоже люди». И затем обратилась уже к Папе: «Саша! Неси этого Дефективного Буратино в кухню. Будем проводить испытания на лапше!»

Так с легкой руки Бабули разделочная доска стала именоваться Дефективным Буратино. Она стала талисманом семейного счастья, и, даже переезжая в Челябинск и потом в Москву, Мама тащила ее за собой, бережно упаковывая в специально сшитый тканевый мешок. Буратино и сейчас живет на Мамином балконе в пресловутом тканевом мешке и уже стал раритетом, справив законный полтинник.

Вторым незабываемым подарком Папы стала гладильная доска. Именно ее он подарил Маме на год их супружеской жизни. Папа откладывал деньги с зарплаты и лелеял Мамину мечту. Гладильная доска была невероятно грациозна на своих деревянных ногах, с подставочкой для утюга и тканевой мягкой поверхностью для глажения. Единственное, что огорчало женщину его мечты, – это то, что при складывании оной Мама всегда прищемливала, как говорят в Одессе, палец. Превозмогая боль, она кричала на гладилку: «Дура!» – и шла жаловаться. На семейном совете было принято твердое решение, что разбирать и собирать это чудо бытовой техники будет Папа, и, когда приходило время для просмотра очередного интересного детектива по телевизору, Мама просила: «Сашуль! Поставь мне Дуру». Так и появился второй подарок с прозвищем.

Третий тоже не заставил себя долго ждать. Очередным подарком было последнее достижение советских инженеров – утюг. В связи с тем что Мама обожала детективы, было решено назвать его Детектор Лжи, с чем мы беспрекословно согласились.

Не стоит думать и делать выводы из описанного выше, что Папа был излишне прагматичен. Его хозяйственность объяснялась лишь желанием облегчить Маме ведение домашнего хозяйства.

Летом, поздней весной и ранней осенью наш дом всегда утопал в цветах. Папа обожал дарить цветы, и не только Маме

с Бабулей, но и нам с Милкой. Поводом могло быть просто хорошее настроение, и со временем это стало закономерностью, но никак не обыденностью.

Из командировок он всегда привозил подарки. Никогда не забуду, как, приехав из Москвы перед Новым годом, Папа привез невероятное количество апельсинов и несколько бутылок кока-колы. А Маме – косметический набор, состоящий из теней для век и помады, и еще духи. Мы все были дико удивлены, а Мама особенно, когда увидели название. Духи и набор назывались «Ева». Помню слезы на глазах, тыканье носом в его плечо и нежный шепот друг другу. Правда, через день Папа дико заболел гриппом. Его друг дядя Миша проговорился, что Папа стоял всю ночь в очереди за этими подарками, ему каждый час на руке рисовали номерок, и, когда становилось совсем холодно, он прятался от ветра в телефонной будке. Мама очень ругалась, отпаивая его куриным бульоном, но даже в ее резких выражениях было столько нежности, обожания, гордости и любви, что скрыть это было невозможно!

Через три месяца после смерти Папы Мама встретилась с болезнью Альцгеймера и забыла все, что стало происходить после. Иногда рассудок возвращался, и она мне говорила: «Так легче, Ларка. Так мне понятнее».

Настоящий куриный бульон, или Еврейский пенициллин

Чем пахнет настоящий дом еврейской семьи? Конечно, бульоном из куры. Наваристым, прозрачным и золотистым на цвет. С домашней лапшой и чуть укропом. Куриный бульон – это больше, чем еда. Это вера, что все будут живы и здоровы. Что дочки постепенно, но таки выйдут замуж за врача, юриста или, на худой конец, бухгалтера, а сыновья найдут себе в жены правильных еврейских девочек, чтоб «не истеричка, аккуратная и руки не из жопы». Он – главная визитная карточка и входной билет в порядочную еврейскую семью, чтоб за своего единственного мальчика не бояться. Тогда мальчик будет вкусно кушать, не иметь изжоги и язвы, станет академиком и обеспечит красивую жизнь своей маме и еще десятку родственников.

Куриный бульон – это самое главное лекарство от любой простуды и хандры, это забота и нежность, волнение за вас, бессонные ночи за вас. Лишь бы вы были здоровы, а остальное всё халоймес.

Когда Бабуля варила бульон, то всегда пела. Затягивала: «У меня есть сЭрдце, а на сЭрдце тайна-а-а». Меня всегда удивлял ее пофигизм и оптимизм одновременно к историческим катастрофам, спокойное восприятие и анализ катастроф личной жизни. При этом если бульон получался не такой прозрачности и цвета, как она привыкла, то расстраивалась не на шутку. «Карикатура кукрыниксов, а не бульон», – вздыхала она. Снова шла на Привоз, покупала домашнюю куру, варила и по достижении успешного результата успокаивалась со словами: «О! Теперь оно!» Радовалась, как ребенок. И настоящему бульону, и удачно купленным помидорам, и снятым с отекших ног туфлям. Шла к зеркалу, сама себе кивала и делала комплименты. А потом кормила нас еврейским пенициллином, следила «шоб до дна». Обещала все земные блага, если условие выполнялось, и приговаривала: «Эх! Была бы ты худая, Ларка, какие я б еще такие блюдА готовила!»

Нам понадобится:
Кура домашняя для бульона, вес не менее 1 кг 500 г
Лук репчатый – 1 шт. большого размера
Морковь большого размера – 1 шт.
Корень сельдерея – небольшой кусочек граммов 100
Петрушка – 5 веточек
Лавровый лист – 2 шт.
Перец черный горошком – 6–8 шт.
Соль по вкусу

Оборудование и сопутствующие материалы:
Кастрюля

Качественная шумовка с маленькими дырочками
Нервы и время

Делаем базар:

Только давайте не будем ругаться за выбор куры. Я вам сейчас расскажу, как меня учили, а вы делайте, как учили вас. А еще лучше, если не будете таки упертыми, как я, рожденная Козерогом, и прислушаетесь к советам.

На Привозе говорят: «Кура делает разницу». Для настоящего бульона не подойдут молодые цыплята и совсем старые куры с длинными ногами и синим отливом на коже. Бабуля их называла «подобие рябчика».

Здесь нужна молодая курица, которая обладала свободой и не ела комбикорма. Возможна курица-несушка. Понятно, что это почти фантастика. Но на рынке удаче есть шанс улыбнуться. Ее мясо может быть чуть темнее, чем у курицы из магазина. Кожа светлая и она более фигуристая, чем бройлерная. Потратьте немного времени и поищите. Ведь именно от правильного выбора птицы зависит вкус бульона.

Приготовление:

Очень тщательно промойте курицу. Разделите ее на четыре части и еще раз хорошо промойте внутри. Если вам досталась несушка, то внутри вы можете обнаружить два яичка. Не выкидывайте, добавьте в бульон. Это очень вкусно.

Положите куски куры в кастрюлю и залейте холодной водой. Поставьте на плиту и включите маленький огонь. Самое главное правило вкусного бульона – он ни в коем случае не должен даже подумать о кипении.

Пока не появилась пенка, от которой надо избавиться при помощи шумовки, почистите овощи и помойте петрушку.

Как только вся пенка будет снята, добавьте в кастрюлю очищенные лук, морковь и сельдерей. Следите за огнем. Уменьшите его до минимума. Бульон должен «тлеть». Иногда на поверхности будут появляться пузырьки. Это примета того, что вы все делаете по правилам. Через час медленной варки добавьте петрушку и посолите по вкусу.

Еще через час добавьте лавровый лист и черный перец горошком. Минут через двадцать выключайте огонь. Еврейский пенициллин готов. Не забудьте, когда бульон остынет, выловить лавровый лист, лук и корень сельдерея, они не нужны. В общей сложности весь процесс у вас займет три часа.

Подавать можно в супнице как просто бульон с кусочком курицы. Можно сварить лапшу, а можно сделать клецки из мацы.

Это как кому нравится. Если вы замерзли, просто согрейте поварешку этого шедевра, налейте в стакан и выпейте маленькими глотками. Простуда испугается и убежит.

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

Если вам лень готовить лапшу или клецки, возьмите пласт мацы и покрошите в тарелку. Можно добавить немного свежего укропа. Это тоже очень вкусно. За уши не оттащишь. Знаю по себе. Все попытки окружающих были неудачными.

Горячее

ЮБИЛЕЙ САРЫ-КАКАДУ

Как вы уже знаете, Бабуля имела счастье дружить с двумя неподражаемыми представительницами лучшей половины человечества – Сарочкой и Мариной. Удвоенное счастье состояло в том, что и жили все трое в одном одесском дворе. В гости ходили не по звонку или приглашению, а лишь по велению сердца. В связи с тем что сердца трех бились в унисон и жажду общения было не утолить даже в зимнюю стужу, встречались подруги несколько раз в сутки, а вечерами подводили итоги прошедшего дня и обсуждали планы за завтра.

Соседи называли троицу нежным словом «банда». Ее уважали, к «банде» прислушивались, «банда» была всегда права и справедлива. Так именно благодаря «банде» во дворе был установлен длинный стол с навесом для проведения ужинов или просто чаепитий всех проживающих без исключения. Дворником дядей Мойшой, в миру отставным матросом Мишей Ивановым,

был откуда-то свистнут и подвешен над столом огромный фонарь, который получил название «Очко Гитлера». Агрегат светил так мощно, что вызывал некоторое раздражение и излишнее потовыделение у тех, кто «прощелкал» свое место не под фонарем.

Эти гастрономические посиделки служили поддержанием дружественной атмосферы, а также играли главную роль в разрешении споров конфликтующих сторон. Субботний ужин стал традицией двора, и вечером пятницы шло обсуждение меню. Для непосвященных сей ритуал утверждения «кто-что готовит» со стороны мог показаться разборкой мафиозных кланов. Эмоции были накалены до предела.

– Я делаю жаркое! Я знаю, где купить самое свежее филей! Оно такое свежее, шо дышит! – утверждала Бабуля.

– Фира! Я тебя умоляю! Ты знаешь за мясо лучше, чем мой Сема?!!! – спорила Софа со второй квартиры.

– Фира знает! – заступалась за Бабулю Марина. – Посмотри, какая наша Фира цветущая женщина! Только такая, как она, знает все за жаркое по высшему пилотажу!

– Ой! – хваталась за сердце Софа. – При чем здесь свежесть мяса к цветению Фиры?! Сема вызови «скорую»! Пусть вколят этой нервной успокоительное, причем слоновью дозу! Иначе будет швах!

Часа через два меню утверждали и на следующий день за столом мирно обсуждали последний соседский развод или наступление капитализма на нашу социалистическую державу.

Я была фаворитом «банды». Бездетные Сарочка и Марина были счастливы заполучить меня в пятилетнем возрасте с проживанием на постоянной основе и рьяно взялись «научить жизни во всех ее проявлениях». Бабуля обрадовалась не меньше такому дружескому участию в воспитательном процессе: «Таки так даже веселее!»

Я была допущена до всех разговоров между подругами, участвовала во всех секретных и не очень операциях.

Одной из таких полусекретных операций было проведение празднования юбилея в театре музкомедии Бабулиной подруги Сарочки Циммерман, а проще Сары-Какаду.

Напомню, что Сару и Бабулю связывали не только дружески-соседские, но и рабочие отношения. Обе работали в театре музкомедии. Сара заведовала костюмерным цехом, Бабуля руководила парадом билетерш. Иногда за наливочкой они обсуждали нелегкую долю своего руководящего положения, но, чтоб отказаться от должности, не могло быть и речи. Сара-Какаду получила свое прозвище за любовь ко всему яркому,

разноцветному и блестящему. Особенно она впадала в ступор от шикарных боа и шляп. Когда костюмы списывались за ненадобностью, Сара тут же забирала их домой, реанимировала и выходила «сделать базар», как истинная леди начала XIX века. Шляпы и боа не очень соответствовали погодным условиям одесского побережья, особенно в летний сезон. Саре было наплевать и на сорок градусов жары, и на полное господство американских джинсов с батниками в цветочек. Она считала свой стиль непобедимым любыми модными тенденциями и несла его с гордо поднятой головой в шляпе с перьями и искусственными брошами.

По такому знаменательному случаю Бабуля была вызвана в дирекцию. Главный режиссер театра корректно проинструктировал ее и поручил следить за пошивом костюма, на который в честь юбилея Саре была выдана определенная сумма. Будучи женщиной не только цветущей, но и ответственной, Бабуля взяла под контроль пошив юбилейного наряда. Предварительно договорившись с лучшей модисткой Одессы мадам Штерн, мы вчетвером отправились в магазин за отрезом. Выбрав кримплен цвета мокрого асфальта и по дороге на первую примерку обсудив силуэт будущего шедевра, мы всей честной компанией прибыли к мадам. С Сарочки было взято твердое обещание с ней не спорить, беспрекословно выполнять только телодвижения, необходимые для снятия мерок, и молчать «в тряпочку». Говорить должна была Бабуля, Марина – одобрять то, что она сказала, я же – следить за Сарочкой и при первом же отходе от плана операции докладывать Бабуле. Таким образом прошли три примерки костюма юбилярши. Оставалась заключительная, на которую было необходимо принести пуговицы, дождаться их пришивания, забрать шедевр и расплатиться. Не помню, но по каким-то важным обстоятельствам мы не смогли присутствовать, и Сарочка пошла к мадам одна. Бабуля с Мариной не волновались, ведь пуговицы были куплены заранее, а мадам проинструктирована.

И вот наступил торжественный вечер. Бабуля носилась по театру, как Терешкова по орбите, проверяя, все ли готово, доставлен ли торт, не забыли ли грамоты от обкома и горкома, на месте ли пионЭры, поющие приветственную песню. В общем, за всей этой суетой Бабуля не проконтролировала облачение виновницы торжества в костюм, столь ею выстраданный. Когда же ведущий вечера вызвал на сцену юбиляршу и она появилась из-за противоположной кулисы, Бабуля впала в ступор. На Саре-Какаду был надет сшитый мадам Штерн костюм, но вместо выбранных и утвержденных цензурой пуговиц были пришиты абсолютно

другие – размером с куриное яйцо и золотой надписью по кругу: «ДИСКОКЛУБ»!!! И вместо пяти утвержденных их было десять! Не в силах совладать с собою, Сарочка ночью несколько изменила свое парадно-выходное платье. «Ну, я ей устрою не юбилей, а вырванные годы! – промычала Бабуля, потом почесала затылок, в сердцах сказала: – А-а-а, нехай!» – и захлопала в ладоши. В зале после минутной паузы раздались аплодисменты и крики «браво!». Стало понятно, что Сарочку не переделает ни комитет по культуре, ни дирекция театра, ни профком, ни даже Бабуля. Сарочка осталась верна себе и в 60 лет с пуговицами «Дискоклуб» чувствовала себя абсолютно счастливой. Ведь кроме криков «браво!», грамот, цветов и хрустальной вазы она имела такое огромное счастье в виде Бабули, Марины, ну и меня в придачу.

Котлетки из индейки. Рецепторы кайфуют, команду в мозг отправляют, чтобы вы хвалили себя почаще и любили побольше!

Я никогда и никуда не опаздываю. Просто не умею. Это качество вбила в мою голову Бабуля с самого детства. «Нервы! Берегите нервы! Не делайте мне нервы!» – говорила Бабуля на протяжении своей жизни. Если мы выезжали на поезде в Челябинск к родителям, то приезжали за три часа на вокзал. Находили укромный уголок на перроне, пересчитывали «места» с провизией и чемоданы, потом Бабуля выдыхала, ставила меня «каменем» смотреть за вещами и шла покупать эскимо на палочке.

Когда я повзрослела и ходила на свидание, то приходила на место встречи тоже раньше, минут на тридцать. Пряталась за киоском «Союзпечать» и выходила из укрытия ровно через пять минут после договоренного времени. Бабуля учила, что опоздание на свидание приемлемо, но только на пять минут. Видимо, она боялась того, что жених может передумать и сбежать.

И теперь в свои пятьдесят два я приезжаю в аэропорт за три часа. Страх за «сработало еврейское счастье» не покидает меня никогда, поэтому я приезжаю заранее, покупаю капучино с собой и гуляю по дьюти-фри со спокойным сердцем и нервами.

Несколько месяцев назад я вылетала в Ригу. Подхожу к паспортному контролю, и мои солнцезащитные очки начинают запотевать от нежности и предвкушения увиденного и услышанного. Мои уши, как локаторы, глаза орла. Предо мной группа товарищей с любимым профилем, взглядом родного народа, ходившего по пустыне сорок лет, с огромным количеством внуков, племянников, их сумок и пакетиков, зонтов под мышкой и газет на почитать «за эту политику». Грассирующая буква «р» и громкоговоритель вместо рта у главы семейства еще больше убедили меня в правильном представлении о рядом стоящих гражданах.

Складывалось такое впечатление, что ангел-еврей быстро метнулся на Брайтон-Бич в центре Нью-Йорка, вырезал эту группу сограждан автогеном около магазина «Интернешнл» вместе с асфальтом и решил поностальгировать вместе со мной, вспомнив детство. Эта такая приятная сердцу суматоха, эти диалоги и монологи с последующим возмущением: «И зачем я все это говорю, если всем насрать с высокой колокольни?»

Это долгожданное: «Тихо, ша! Стань сюдой и замри скульптурой, пока дядя пограничник не решит, что нам пора и больше сюда уже не надо!»

Или обращаясь ко мне: «А ви тоже с нами? Мне ваше лицо знакомо. Давайте держаться вместе. Будет шо обсудить». Я в ответ: «Мне в Ригу». Дама разочарованно: «Они же медленные, как мой Семен! Оно вам надо. – И тут же, увидев парня в соседской очереди: – О! Молодой человек! Ви гей? Если да, то шо сказала ваша мама?» Парня сдуло за секунду.

Семен (видимо): «Скажи спасибо, что он просто ушел. А если бы послал тебя в жопу?!»

Дама: «Я тебя умоляю! Испугал! Была там, ну и что? Почти как на свежем воздухе!»

Это было лишь прохождение паспортного контроля. Тогда я очень пожалела, что лечу не в Нью-Йорк. Уверена, что весь полет было бы весело. После обсуждения проблемы антисемитизма, дороговизны и семейного положения мы бы перешли к обсуждению гастрономических тем. И здесь я бы выступила с одним из коронных рецептов Бабулиных котлет, котлет из индейки. Уверена, что после записи в надушенном блокнотике этой дамы новый рецепт с огромным удовольствием поселился бы навсегда на Брайтон-Бич.

Нам понадобится:
Мякоть индейки (голень) – 1 кг
Лук репчатый среднего размера – 2 шт.
Морковь крупная – 1 шт.
Яйцо – 1 шт.
Батон – ¼ часть
Молоко – 1 стакан
Укроп – несколько веточек
Сливочное масло – 1 ст. л.
Растительное масло для жарки
Соль и черный перец по вкусу

Оборудование и сопутствующие материалы:
Мясорубка
Сковорода
Миски
Терка для овощей

Делаем базар:

А теперь про голень индейки. Вернее, мякоть от нее. Сначала посмотрите на цвет. Приемлем розовый или слегка красноватый. Если цвет мяса прямо красный, как щеки смущенной девушки на морозе, это значит, что индейка росла в клетке, мало двигалась на птицефабрике и ела без разбору, что дают. Мясо это жестче, чем у индейки, которую воспитали фермеры. Правильное питание, физические упражнения на воле, солнечные ванны. Курорт, а не ферма.

Старайтесь покупать незамороженное мясо. В нем много загадок, которые вы не сможете разгадать. Например, если нажать пальцем на мякоть и следа от вмятины не останется, значит, перед вами свежайший продукт. Теперь представьте кусок бедра в замороженном виде. Куда нажимать, как тестировать? Риск –

благородное дело, но не в этом случае.

Приготовление:

Первым делом очистите лук и морковь. Нарежьте лук мелким кубиком. Морковь натрите на крупной терке. В данном рецепте с морковными кубиками я вас мучить не буду. Непринципиально.

Разогрейте сковороду, туда – растительное и сливочное масло. Обжаривайте луково-морковную смесь до золотистого цветения. Не забывайте помешивать и не эмоционируйте, огонь чуть меньше среднего.

Теперь займитесь белым батоном. Отрежьте корочку и замочите в молоке.

Мякоть индейки режем на куски среднего размера и на мясорубке превращаем в фарш, затем пропускаем и мякоть батона. Выключайте из розетки, мясорубка сделала свое дело.

В миску к прокрученному мясу с батоном добавьте остывший и золотистый овощной коктейль, яйцо, мелко нарубленный

укроп, соль и перец по вкусу. Вот здесь очень важно хорошо вымесить содержимое. Если в вашем характере есть такая черта, как занудство, вспомните о ней и примените по назначению. Вымешивайте и еще раз вымешивайте. Минут десять, а то и пятнадцать.

Пришло время жарки. Средний огонь включили, сковородку разогрели, растительное масло добавили и подождали несколько минут. Сформировали котлетки – и вперед.

В идеале после быстрой обжарки положить их на противень, предварительно устланный вощеной бумагой, и отправить в духовку на 15 минут при температуре 180 градусов. Духовка предварительно разогрета. Так котлетки получатся более воздушными и менее жирными. Я делаю так всегда.

На следующий день котлетки еще вкуснее, даже в холодном виде.

Соленый огурчик из банки выловили, кусок свежего хлеба прямо рукой отломали, на вилку котлету нанизали… Рецепторы ваши кайфуют, команду в мозг отправляют, чтоб хвалили вы себя почаще и любили побольше. Вы умница и красавица! Ну и я немножко, молодец!

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

Обратите ваше пристальное внимание на обжарку овощей. Морковь и лук должны быть именно золотистого цвета.

Тушеные, они превратят мои котлеты не в шедевр, а в «ну такое» блюдо.

При желании этот овощной дуэт можно превратить в трио. Добавьте мелко нарезанный кабачок. Тоже вкусно. Только забудьте про терку. Кубиком, дети мои, кубиком.

Телячья печень в медово-бальзамическом соусе. Готовится быстро, получается обалденно, как фуэте Плисецкой или петля Чкалова

Как говорила Бабуля: «У нас с тобой, доца, много общего. В том числе и врожденная “грациозность”». И она была права. Я так и не научилась носить каблуки, ходить походкой «от бедра», красиво класть ногу на ногу и всегда держать осанку. При этом Господь дал моему телу гибкость. Когда вышел фильм «Укрощение строптивого», я вставала на хорошего качества деревянную табуретку и точно повторяла движения танца Адриано Челентано в бочке с виноградом. Мне несложно изобразить некоторые движения Майкла Джексона или станцевать под Мадонну. При этом «летная погода» сопровождает меня на протяжении всей жизни. Упасть на ровном месте в сухую погоду, зацепиться шарфом за чемодан на ленте в аэропорту и просветить свои мозги вместе с половиной туловища, пока не вытащили за ноги. Поскользнуться на лестничной клетке в подъезде, проехать на заднице пролет и приземлиться на коленки перед обалдевшим соседом с чувством юмора и потом вместе посмеяться над его реакцией: «Мадам! Я бы с удовольствием, но, увы, женат и верен».

А пойти учиться водить автомобиль, через два урока получить комплимент от инструктора, прийти воодушевленной домой, лечь спать и вспомнить, что не зарядила телефон. Встать с кровати, не включить свет в комнате (а зачем? Я же дома), долбануться лбом о дверной косяк, увидеть небо в алмазах, от шока приземлиться на собственную ногу и сломать два пальца. Согласитесь, это мой эксклюзив.

Бабуля не отставала по жизни. Два раза падала с трех злосчастных ступенек, которые вели ко входу в дом, ломала одну и ту же руку. Второй перелом произошел на моих глазах. Когда она почувствовала, что дело «швах» и ее эксклюзивная тазобедренная композиция взметнулась в воздух, Бабуля под «бля» второй октавы, которое она держала своим сопрано секунд двадцать, приземлилась снова на руку. Я зажмурилась, и возникла страшная звенящая тишина. Когда рискнула приоткрыть один глаз, то увидела Фирочку, сидящую на попе ровно. Увидев страх в моих глазах и взметнув здоровую руку в воздух, она с улыбкой произнесла: «Всегда гордилась, шо я теща

летчика и живу в одно время с Терешковой. Опять полетала, как смогла. Пошли в трампункт».

«Это все от вашей нетерпимости, Эсфирь Марковна! Шо вы все время бежите и торопитесь? Как будто за углом ждут гусары с шампанским!» – говорил уже знакомый доктор.

«Ой, не начинайте, умоляю! – отвечала Бабуля. – Просто я очень постоянная. Если и перелом, то в том же месте. А вам я вообще могла соврать, что у меня была страстная ночь».

Так что, мои дорогие, нелюбовь к ожиданиям в очередях и долгим процессам для достижения результата в виде вышивания крестиком, вязания или изучения гамм у меня в крови.

Вот и рецепт приготовления телячьей печени не требует много времени. Готовится быстро, получается обалденно, как фуэте Плисецкой или петля Чкалова.

Нам понадобится:

Телячья печень – 500 г
Бекон варено-копченый – 8 полосок
Лук репчатый среднего размера – 2 шт.
Мед акации – 1 ст. л.
Уксус бальзамический – 2 ст. л.
Вино красное сухое – 1 бокал
Масло растительное для жарки
Соль и перец по вкусу

Оборудование и сопутствующие материалы:

Сковородки – 2 шт.
Миска
Бумажные полотенца

Делаем базар:

Самое главное при выборе субпродуктов – это особое внимание.

Итак, телячья печень яркого красноватого цвета, говяжья – более вишневого оттенка. Кусок должен иметь гладкую и блестящую поверхность. Матовость говорит о неправильном хранении. Это все равно что в доме убрано, а окна не помыты. Как и в случае с мясом, надо надавить пальцем на печень. Если следа не останется, то это уже почти ваш выбор. Чувствуется запах свежести и даже некоторой сладкости? Бинго! Берем и красивой походкой уходим готовить.

Приготовление:

Первым делом промойте печень, освободите ее от жилок и нарежьте на небольшие куски. Положите в миску и залейте холодной водой. Пусть полежит и подумает.

Очистите лук и нарежьте полукольцами.

Бекон нарезайте полосками или кубиком, как нравится.

Разогрейте на среднем огне сковородку, налейте совсем немного растительного масла и обжарьте бекон. Пока он доходит до нужной кондиции, еще раз промойте печень и обсушите бумажным полотенцем.

Переложите обжаренный бекон на тарелку и начинайте обжаривать печень по 3 минуты с каждой стороны. Выключите огонь и переложите печень на тарелку.

В другой сковороде на растительном масле обжарьте лук до готовности, затем добавьте мед, бальзамический уксус и вино. Хорошо перемешайте, и пусть соус уварится в два раза. Как

только это произойдет, переложите к луку и соусу печень, уменьшите огонь.

Только сейчас пришло время солить и перчить. Если бы мы с вами это сделали раньше, печень сразу стала бы жесткой, а вам нужна нежность в полном объеме. Очень деликатно перемешайте и потомите минут десять. Выключайте огонь. Все готово. Подавайте на плоском блюде и не забудьте сверху посыпать кусочками обжаренного бекона.

Приготовление по этому рецепту займет гораздо меньше времени, чем вы потратите на выбор платья для собеседования или принятие правильного решения «идти или не идти на свидание с Борей из кредитного отдела». Пожалуйста, последуйте моему совету – сначала вкусная еда, потом принятие судьбоносного решения. Уверена, оно будет верным.

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

От бекона не отказывайтесь и пусть ваша совесть помолчит. Именно он придает незабываемый вкус легкой копчености. А если совесть таки немножечко молчит, то я вам признаюсь – с картофельным пюре просто шедевр. Вкусно так, шо даже в занудном Боре из кредитного отдела вы найдете свою изюминку.

Сырники. Ешьте на здоровье, влюбляйтесь, но будьте осторожны с непризнанными гениями!

Близкая Бабулина подруга Сарочка обладала повышенной влюбленностью в противоположный пол. Эта черта характера в пенсионном возрасте проявлялась особенно остро. По дороге до Привоза и обратно она влюблялась, сходила с ума и безнадежно печалилась от безысходности не менее двух раз. Когда сия черта стала приобретать вселенский масштаб, Бабуля и вторая подруга Сарочки Марина решили отвести ее к профессору по психиатрии. Вадим Маркович внимательно изучил всю «историю» болезни и сделал утешительный вывод. Сарочке, даже при наличии настоящих подруг, было одиноко. Ей, как воздух, было необходимо испытывать любовь. Она считала, что человек, который ни в кого и ни во что не влюблен, в принципе живет зря. Зря жить Сарочка не хотела. В действительности, а не в мечтах ухажеры отсутствовали. Поэтому она придумывала истории и рассказывала нам с такой верой и актерским мастерством, что мысль о выдумках просто не приходила в голову.

Наконец случилось чудо, и на вахте в театре музкомедии, где Сарочка служила заведующей костюмированным цехом, она познакомилась с поэтом-песенником и композитором в одном лице Эммануилом. Эммануил был не признан Союзом писателей и композиторов тоже. Его песни собственного сочинения в собственном исполнении, записанные в микрофон на собственный магнитофон, не вызвали ажиотажа у эстрадных исполнителей, музыкальных редакторов и режиссеров музыкальных театров. Обиженный на весь шоу-бизнес, Эммануил эмигрировал в Израиль к родной тете. Представители культурной столицы не ждали такой талант и Эммануила по блату устроили клеить штрих-коды на продукты в супермаркет. Через два года он сделал, как потом говорил сам, необдуманный поступок и проделал путь из Тель-Авива обратно в Одессу. Сара летала, порхала и щебетала. Все жители двора некоторое время приглядывались к новому жильцу и через пару месяцев приняли в семью ради счастья любимой соседки. Эммануил всегда ходил со скрипкой, как с оберегом от тяжелого физического труда. Увлекся чтением книг о христианстве, купил икону и прикрепил ее изолентой на кухне.

Сарочка делилась с Бабулей интимными подробностями. Поэтому Фирочка дала прозвище Эммануилу Бенгальский Огонь.

Когда Марина поинтересовалась за такой креатив в названии, то Бабуля объяснила: «Потому, что его хватает на 37 секунд». На что Сара парировала: «Зато каких ярких!»

Кроме того, что Сарочка содержала, кормила и поила Эммануила, она занималась гардеробом мужчины своей исполнившейся мечты. В связи с тем что и сама одевалась она безумно ярко, имела кличку Какаду, то и он был одет несколько вычурно, мягко скажем.

Когда Бабуля увидела сшитый для Эммануила костюм с блестящей отделкой на рукавах пиджака, стразами на воротнике и яркими лампасами на брюках, то высказала свое мнение честно и без цензуры: «Шо ты одеваешь его как гея, который собрался в Антарктиду искать своих? Куртка поярче, панталоны потолще! Сшей ему кепку и вышей на ней надпись “Мозги”. Может, он их найдет и таки устроится немножко заработать!»

Так продолжалось около года. Сара летала, Бабуля с Мариной переживали, Эммануил пилил на скрипке и писал новые стихи примерно такого содержания: «От меня до тебя, как с пляжа до буя». Он посвящал их Сарочке, она краснела от удовольствия и готовила непризнанному гению сырники на завтрак.

Но все тайное в Одессе всегда становится известным всей Одессе. Выяснилось, что Эммануил скоренько обаял не только Сарочку, но и какую-то хайку с поселка Котовского. Применив самые лучшие методы разведки уровня МОССАДа и включив логическое мышление, подруги выяснили адрес греховной явки. Нагрянули без предупреждения. От такого неожиданного наступления поэт и композитор, а теперь еще и поц в одном лице сделал себе обрезание путем быстрого застегивания ширинки, получил три пощечины от каждой и пинок под жопу от меня, когда уносил с нашего двора вещи, скрипку и икону с изолентой.

Сарочка горевала недолго. Характерная повышенная влюбленность вернулась вновь. Ведь тот, кто любит, великодушен и счастлив. Ему есть куда пойти и с кем быть рядом. Частные походы на Привоз за домашним творогом возобновились, утром во дворе пахло жареными сырниками с ванилью и акацией.

Посуда и сопутствующие материалы:
Блендер или комбайн
Сковорода
Духовка
Противень
Сито
Вощеная бумага

Нам понадобится:
Творог не менее 9 %-ной жирности – 500 г
Мука – 2 ст. л. плюс немного для формирования сырников на доске

Сахарный песок – 2 ст. л.
Ванильный сахар – 1 пакетик
Яйцо – 2 шт.
Растительное масло для жарки
Сливочное масло для жарки
Сметана 20 %-ной жирности – 1 баночка
Мед акации по вкусу

Делаем базар:

Понятно, что большинство из вас покупает творог в магазине. Но если вы уже на рынке, то не поленитесь и пройдитесь вдоль молочных рядов. Хоть раз в месяц позвольте себе потратить на сто рублей больше и купить домашний творог у аккуратной фермерши. Разницу поймете сразу.

Здесь важно пробовать. Правильный творог вам будет нравиться без сахара и варенья. Его вкус молочный, чуть сладковатый с небольшой кислинкой. Вот такой пердимонокль. Цвет однородный белый у всего творога. Хороший жирный творог не должен крошиться, но и утрамбованным куском быть не должен. Берите свои полкилограмма от того куска, вкус которого вам понравился. И еще. Не берите творог из кадок и бочек. В середине он может быть уже не столь свеж.

Приготовление:

Очень важно, чтобы все продукты были комнатной температуры. Это уже половина успеха.

В чашу комбайна или блендера отправьте творог, яйца, муку, сахарный песок и пакетик сахара ванильного. Перемешайте до однородной массы, но недолго. Состояние пластилина вам не нужно. Тогда сырники получатся излишне плотными, а нам важна воздушность. Мы же с вами про влюбленность, правда?

Теперь выложите полученную массу на доску, которую предварительно посыпали мукой. Будьте осторожны с ее количеством. Сделайте пару колбасок из творожной массы, каждую разделите ножом на небольшие кусочки и сформируйте сырники. Мне удобно это делать деревянной лопаткой. В ресторане чаще делают кольцом для сервировки блюд.

Отправьте готовые сырники в холодильник на час. Тогда вам будет удобнее их жарить. Творожная масса не будет расползаться. Если вы сделали много сырников, часть можно заморозить. Но храните их не более трех дней.

Ставьте сковороду на огонь. Влейте совсем чуть-чуть растительного масла и добавьте сливочного. Растительное масло нужно для того, чтобы сливочное не горело.

Обжарьте сырники с двух сторон до золотистого цвета и аккуратно переложите на противень с вощеной бумагой.

Духовку лучше разогреть заранее до моих любимых 180 градусов, и отправляйте в нее сырники на 15 минут дойти до готовности.

Подавайте со сметаной, ягодами, сахарной пудрой, вареньем. Вариаций масса. Мое яркое воспоминание детства – сметана с небольшим количеством меда акации. Это невероятно вкусно.

Ешьте на здоровье, влюбляйтесь, но будьте осторожны с непризнанными гениями.

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

А мне очень нравится добавить щепотку соли в творог. Получается такой солено-сладкий вкус. И потом. Не забывайте про изюм и курагу, которые можно добавить в массу при приготовлении.

Жаркое из телятины и баклажан. Любимое блюдо воскресного обеда нашей семьи

Я тут прикинула, что живу в Москве уже больше двадцати лет. Научилась говорить с московским акцентом, это когда мАсковские коренные жители немного растягивают букву «А» и произносят ее вместо буквы «О». Меня не раздражают вечные разговоры о погоде. Я полюбила метро. Когда впервые туда зашла, то поняла, метро пахнет надеждой. Настоящей, без рефлексии, моей провинциальной надеждой на всё – на встречи, на удачу, на исцеление от плохих воспоминаний, на возможность доехать до нужной точки, на глубокий вздох, на обратимость, на склеенную по новым лекалам жизнь, на чудо. Метро – это надежда.

В Москве самым первым моим эмоциональным шоком была картинка покупки воды в бутылках дамой средних лет в Арбатском гастрономе. Я не знала, что воду можно пить не только из крана или кипяченую из чайника, но и прийти в магазин, и потратить деньги на «просто воду в бутылке». В Москве впервые я попробовала коричневый сахар, суши, имбирь и настоящий зеленый чай. Я была в ЦУМе пару раз и видела ГУМ, у меня есть два модных платья от Marina Rinaldi и сумка от Dolce&Gabbana. Только в Москве мне стали доступны кроссовки NIKE. Моя любовь к этому городу менялась в зависимости от приобретения или потери важных для меня людей. Был период, когда я его возненавидела за всё, что он мне давал и отнимал. А потом опять полюбила. Оказалось, что столько еще всего, что хочется знать и попробовать, что есть надежда стать счастливой именно здесь, в Москве.

Единственное, что я не приняла, – так это светские рауты и тусовки. Когда все «делают вид». Многие к ним стремятся, и для них это входной билет в успешную глянцевую жизнь. Иногда я принимаю приглашение и иду туда на час. Среди абсолютно внешне похожей друг на друга публики есть искренне уважаемые мной люди, дружбой с которыми дорожу. Поэтому я и иду. Очень часто те, с кем не знакома, на таких мероприятиях смотрят на меня поверх головы, или с удивлением, или не смотрят вообще. Ведь я абсолютный «не стандарт светского общества». Не сижу на диетах, не увлекаюсь ЗОЖ, не жру ростки сои, как оголтелая, не готовлю на соевом молоке, не еду в какой-нибудь престижный санаторий в Альпах вставлять в жопу клизму десять дней подряд и пить сок из сельдерея. На меня не шьют модные дизайнеры,

и я до сих пор не понимаю, как можно купить туфли за сто тысяч рублей. Каждый раз смотрю на такие туфли и жду, когда они начнут рассказывать басни Крылова и читать стихи Пушкина, как сказала бы Бабуля.

И тем не менее должна признать, что отказалась от приготовления блюд с излишним жиром и что мне нравится раздельное питание. Жаркое из телятины и баклажан – одно из любимых блюд воскресного обеда нашей семьи. Сытное, но нежирное. Удобное в приготовлении. Параллельно с его готовкой можно сделать еще много полезного и тех дел, до которых «никак

не доходили руки».

Нам понадобится:
Вырезка телячья – 500 г
Баклажан крупного размера – 2 шт.
Лук репчатый крупного размера – 1 шт.
Помидора крупного размера – 3 шт.
Чеснок – 4 зубчика
Тимьян – 3–4 веточки
Петрушка – несколько веточек
Кинза – несколько веточек
Зеленый лук – несколько перьев
Лавровый лист – 3 шт.
Растительное масло для жарки
Соль и черный перец по вкусу

Оборудование и сопутствующие материалы:
Кастрюля чугунная или казанок
Блендер

Делаем базар:
Выбираем телячью вырезку.

Это самое мягкое мясо, которое только может быть. Несмотря на то что вырезка несколько дороже других частей туши коровы, мы выбираем ее за простоту приготовления и постность.

Для того чтобы быть точно уверенными, что вас не обманули и вместо правильной телячьей вырезки за разговорами о погоде не всунули часть мяса лопатки, прежде всего надо знать, что вырезка сверху покрыта пленкой и жилками. Да! Дома придется потрудиться и обработать мясо или попросить об этой услуге мясника. И еще, мясо настоящей вырезки слегка рыхловато. Не пугайтесь этого. В данном случае это преимущество того, что вырезка никогда физическими нагрузками не занималась, а значит, сочность мяса вам гарантирована.

Приготовление:
Первым делом надо обработать мясо. Для этого вам понадобится очень острый нож. Срежьте все жилки, а пленка сверху прекрасно снимается рукой.

Очистите лук и чеснок. Лук нарежьте полукольцами, чеснок – лепестками.

Поставьте кастрюлю на средний огонь и влейте немного растительного масла. Когда масло нагреется, отправляйте к нему

лук, чеснок и веточки тимьяна. Обжаривайте минут десять.

За это время нарежьте вырезку против волокон на небольшие кусочки и отправляйте их в кастрюлю. Время обжарки минут двадцать.

Помойте помидоры и баклажаны. Нарежьте две помидоры крупным кубиком и при помощи блендера превратите их в пюре. Третью помидору нарежьте тоже крупным кубиком, но с блендером не знакомьте. Баклажаны нарезаем тоже. Мне нравится, когда они идут в жаркое крупными кубиками, тогда вы понимаете точно, что у вас в тарелке, кроме кусков мяса.

Пришло время помидоры в кастрюле. И пюре, и томатный кубик соедините с мясом, перемешайте. В таком виде мясо пусть готовится еще минут десять. И вот теперь пошли баклажаны и лавровый лист. Посолите и поперчите. Потерпите минут двадцать – двадцать пять и выключайте огонь. Баклажаны будут готовы, но не превратятся в кашицу. А это, черт побери, красиво.

Закройте кастрюлю крышкой, пусть настаивается.

Помойте и порубите зелень. Выложите в глубокое блюдо жаркое и посыпьте зеленью. Можно подавать.

А знаете что? Позвольте себе кусочек вкусного свежего багета. Уж слишком вкусная подливка получается. Я же не предлагаю вам картофельное пюре или драники.

Мне так хочется, чтобы вы любили город, в котором живете. Ешьте вкусно в приятной компании, пойте, танцуйте, смотрите хорошее кино, фотографируйте и запоминайте эти моменты здесь и сейчас. И любите. Что-то или кого-то, но на всю катушку, до дрожи и бабочек в животе. А я всегда рядом с вами. В рецептах и этих строчках, которые вы читаете.

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

Вы можете быть более экономны и приготовить это жаркое из окорока или лопатки. Только рассчитывайте, что время приготовления увеличится в два раза. Не знаю, как там насчет модного багета или картофельного пюре, но я всегда любила такое жаркое с гречкой. Тоже вариант, отвечаю.

ЗНАКОМСТВО МАМЫПАПЫ

Обнимаюсь нежно с Мамой. Целую ее сначала в левую, потом в правую щеку, в лоб, потом в макушку. Как же вкусно пахнут мамины волосы! Это всегда так удивляло меня. Каким бы шампунем она их ни мыла, запах не менялся никогда. И он только ее, мамин.

Мама больна уже четвертый год, Альцгеймер пришел нежданно. Ровно через два месяца после смерти Папы.

У нас с сестрой сложилось такое ощущение, что без Папы этот мир для Мамы стал невыносим, пуст и неинтересен. Она сдалась и постепенно забыла все. Ровно до 23 февраля 2007-го – дня его ухода.

Папа был настоящим подполковником. Основные события всегда приходились на 23 февраля. 23 февраля Папа женился на Маме, 23 февраля получил звание подполковника, 23 февраля Папа катапультировался с горящего самолета и выжил… И умер тоже как настоящий подполковник, с 23 на 24 февраля.

Наша семья всегда отличалась неординарностью. Я с детства была уверена, что это отдельная страна, в которой нет войны, перемены власти и смены конституции. На нашей территории всегда царили любовь, понимание, уважение и такт. Президентом единогласно была избрана Бабуля, она же была и министром финансов. Министром иностранных дел, здравоохранения и образования, а главной королевой была Мама. Папа взял на себя роль министра обороны и труда. Мы же с сестрой были благодарными жителями этого государства.

Для всех нас было обычным делом, проснувшись, говорить «доброе утро» и целовать друг друга. Поцелуйчики были всегда и везде – при уходе на работу или учебу, при походе в магазин или на рынок да просто при недолгом расставании или просмотре мелодрамы. Никто из нас не задумывался и даже не понимал, что может быть как-то по-другому. Надо отметить, что по приезде в Москву я очень долго отучалась от привычки выказывать свое расположение поцелуем в щеку. Меня просто не понимали или воспринимали мой искренний порыв как что-то ненормальное. «Добрые люди» объяснили мне это, и я приняла правила столичного поведения с трудом, но вполне осознанно.

Мои родители познакомились в Одессе. Мама в то лето уже устроилась на работу учителем математики в вечернюю школу, а Папа был командирован в военную часть для повышения квалификации и получения разрешения не только летать на военных самолетах, но и нести гордое звание летчика-испытателя. Никогда не забуду, как Бабуля рассказывала своим

подруженциям о знакомстве родителей. Она всегда начинала свой рассказ фразой: «В тот злополучный летний день на Греческой стояла прекрасная погода и черт меня дернул отправить Евочку в магазин посуды».

Конечно же для Бабули день в какой-то степени был злополучным, ведь если бы Папа не увидел Маму и не влюбился в нее с первого взгляда, то она спустя десяток лет стала бы женой доктора технических наук. Дело в том, что Мама приняла предложение выйти замуж за прекрасного, умного мальчика Фиму, будущее светило энергетической промышленности. Увы или к счастью, но Мама встретила Папу. Впрочем, и Папа не отстал от Мамы и, будучи поклонником балета и классической музыки на момент их знакомства, честно готовился к предложению руки и сердца ведущей балерине Одесского оперного театра.

Увидев Маму и поняв в секунду, что пропал навеки, Папа рванул за ней по Греческой, терпеливо ходил рядом по всем отделам посудного магазина, отстоял из солидарности двухчасовую очередь в кассу и, выйдя из магазина, подошел и сказал:

– Девушка! Я вас люблю, выходите за меня замуж!

Обеденный сервиз на двенадцать персон выпал из рук будущей жены. Глядя на осколки и молодого офицера, представляя нежную ярость Бабули, Мама закричала: «Милиция! Маньяк!» Началась дикая суматоха, образовалась толпа любопытствующих и сопереживающих одесситов, готовых прийти на помощь, естественно, предварительно оценив и обсудив сложившуюся ситуацию.

Не влюбиться в столь смелого молодого летчика с военной выправкой и горящими от любви глазами тоже было невозможно, и Мама приняла его ухаживания. Папа практически каждую ночь наматывал пешком по 10 километров, чтобы увидеться с женщиной его мечты. Когда же осталось чуть больше двух недель до свадеб каждого, пришлось честно признаться Бабуле о своей внезапно вспыхнувшей любви. Бабуля, вспыхнув, в ответ произнесла одно слово: «Идиёты!» – прикинула, какой предстоит скандал, и как будущий президент нашего семейного государства разорвала все дипломатические отношения и с семьей гения энергетики, и с балетной труппой Оперного театра во имя счастья своих детей.

А через семь месяцев после свадьбы родилась моя старшая сестра. Еще через семь лет появилась долгожданная я, и началась прекрасная история любви Папы и его женского государства длиною в полвека.

Бурекасы с баклажаном и сыром фета. Не обожгитесь!

О, это интересная история. Израильской кухней я увлеклась год назад. Стала привозить со знаменитого рынка «Кармель» специи, оливки, сыр разных сортов местного производства и оливковое масло. Научилась использовать специи правильно и осторожно. Вот если сыпать в блюдо наш черный перец, то конца и края этому не видно. А если израильский крупного помола, то очень осторожно щепотку легким движением – и результат налицо.

Одна моя хорошая знакомая пригласила меня на открытие салона красоты своей близкой подруги. Подруга была поклонницей программы «Домашняя кухня», которую я вела на телеканале «Домашний» в течение четырех лет. Подумав, я согласилась на этот эксперимент.

Дело в том, что я не очень люблю ходить на всякого рода презентации, открытия, тусовки. Для меня это абсолютно пустое времяпрепровождение. Завязывать правильные знакомства получается не очень, делать вид очень заинтересованной и счастливой от обладания шаровой баночки крема получается совсем плохо.

Итак, я оказалась среди двадцати дам бальзаковского возраста. Оделась, конечно, по случаю. Выгребла из гардеробной платье Марины Ринальди, ненавистные мне колготки, начищенные ботинки, тушь на ресницах, помада на губах.

Действо напоминало мне шабаш не очень счастливых женщин, которые с бешеным азартом олимпийского чемпиона занимаются ухаживанием за собой. А еще урезать, подрезать, пересадить с жопы на лицо и обратно, увеличить и уменьшить, убрать и нарастить. Я выдержала разговоры про уколы, гиалуроновую кислоту, ботокс, пилинг, голодание на огурцах и шоколадную диету. И наступил мой звездный час, когда одна дама с кожей на лице, натянутой до такой степени, что мой пульс учащался, когда она пыталась улыбаться, обратила на меня внимание. Я вся сжалась от страха, что сейчас кожа треснет и действие одного из фильмов Хичкока переедет из Голливуда в район Останкино. Но все обошлось. Несостоявшаяся героиня фильма ужасов поинтересовалась, сколько мне лет, как я борюсь с возрастом и омолаживаюсь. Я честно ответила: «Никак». Наступила тишина и мхатовская пауза. Чтобы остаться в живых и не быть расстрелянной пулеметной очередью взглядов

присутствующих, я добавила: «Ну, кремом мажусь, утром и вечером. Два раза в месяц хожу к любимому косметологу Наташе. Брови дугой и массаж никто ж не отменял». Пауза продолжалась, и концентрация негатива в атмосфере салона стала превышать долю плутония при облучении. Вдруг я поняла, что мне все стало нравиться и поэтому продолжила: «И оптимизм, и юмор, и секс, и сон, конечно. Видите ли, я на диетах не сижу, спортом не занимаюсь, смузи не люблю, поэтому частое занятие сексом мне очень помогает с оптимизмом смотреть на жизнь, любить, и не только себя, что важно».

У дам побелели костяшки пальцев, которыми они сжимали бокалы с игристым. Поняв, что у меня есть несколько минут, чтоб уйти красиво без осколков хрусталя в волосах, я развернулась на сто восемьдесят градусов и далеко не модельной походкой пошла домой.

Позвонила подруге, мы посмеялись, и я решилась в первый раз на эксперимент приготовления правильного бурекаса. Получилось вкусно. Я ела и думала о том, что сколько же люди делают всякой херни вместо того, чтобы заниматься любовью, пить хорошее вино, есть вкусно, читать книги и рассказывать друг другу интересные истории. Думала о том, что живу-таки правильно. Что взрослею красиво и стареть хочу тоже красиво, как Фанни Ардан. Просто иногда самой себе стоит об этом напоминать почаще.

Оборудование и сопутствующие материалы:
Духовка
Противень
Комбайн
Миски
Сито
Скалка
Бумага вощеная
Кисточка

Нам понадобится:
Баклажан крупный – 1 шт. или два поменьше
Сыр фета – 200 г
Кинза – треть пучка
Чеснок – 1 зубчик
Мука – 4 стакана
Кефир – 200 г
Уксус – 1 ст. л.
Масло сливочное – 200 г

Оливковое масло – 1 ст. л.
Яйцо – 1 шт.
Кунжут – 3 щепотки
Соль и перец по вкусу

Делаем базар:

Давайте за правду. За фетой не обязательно ходить на рынок. В отличие от Израиля, фета чаще всего продается не на развес, а в упаковках. Не страшно. После дождя в новогоднюю ночь этот коллапс мы переживем. Если на упаковке написано «фетаки», мы тоже рассмотрим этот вариант. Для начала посмотрите срок годности и страну производителя. В идеале для меня это Греция, иногда Болгария и Сербия. Если сыр хранится и продается в рассоле, уже половина удачи. Понятно, что никакие желтые пятна и горьковатый вкус не нужны. Методом исключения вы таки найдете нужный продукт хорошего качества. Я в вас верю.

Приготовление:

Прежде всего вытащите сливочное масло из холодильника. Оно должно быть мягким.

Теперь займитесь баклажаном. Проткните, на противень и в разогретую духовку на 30 минут при температуре 180 градусов.

Теперь за тесто. Масло мягкое, кефир холодный из холодильника. В чашу комбайна засыпайте просеянную сквозь сито муку, мука дышит кислородом и радуется. Добавьте к ней сливочное масло и кефир. Вымешивайте несколько минут и дайте антракт в 5 минут дальше. Снова включайте комбайн, добавьте уксус и оливковое масло. Тесто должно получиться крутым.

Скатайте в шар, шар – в пакетик и в холодильник на 30 минут.

Остывший баклажан почистите, немного подождите, чтоб ушла лишняя жидкость, нарежьте мелким кубиком. Также нарежьте фету. Нарубите кинзу. Смешайте в миске все ингредиенты, выдавите зубчик чеснока, посолите и поперчите по вкусу.

Достаньте тесто из холодильника, посыпьте поверхность мукой и раскатайте пласт толщиной 5 мм. Разрежьте его на полоски шириной 7 см.

Отделите желток от белка. Вам нужен только желток, извините.

На край каждой полосы выложите начинку и заворачивайте тесто по диагонали, чтобы получился треугольник. Край смажьте желтком и защипните.

Оставшийся желток смешайте со столовой ложкой воды. Постелите бумагу на противень, выложите бурекасы, смажьте желтком с водой и посыпьте кунжутом. А теперь похвалите себя за терпение и попрощайтесь с ними на 30 минут при температуре 180 градусов.

Вытаскивайте из духовки. Не обожгитесь, чуть терпения необходимо. Начинка внутри очень горячая. Обожжете язык – и что тогда? Кто вместо вас будет делать беременную голову классной руководительнице вашего отпрыска за то, что его щипают на перемене? Вот!

А смотрите какое тесто! Хрустящее, почти слоеное.

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

Если не хотите такой возни, которую устроила тут с тестом автор книжки, купите бездрожжевое слоеное. Тоже ничего. Я, конечно, за домашнее его приготовление. Просто немножечко вас жалею. Если фета с Греции отказалась эмигрировать, не надо инфаркта. Возьмите кусочек брынзы. Тоже будет хорошо.

Жаркое из кролика. Счастье в полном объеме!

Бабуля говорила: «Приготовление еды – штука специфическая».

У каждого свое восприятие вкуса, свои рецепторы и кислотность желудка. Даже настроение может сильнейшим образом повлиять на принятие или отторжение вашего любимого блюда другим человеком. А уж готовила Бабуля только в хорошем настроении или будучи настроена лирически. К данному рецепту относилась с огромной симпатией и долго не принимала мое предложение добавить нотку копчености в виде бекона или сала. Вот и вы, мои дорогие, решайте сами. Уверена, что всегда должен оставаться выбор во всем, пусть и начиная с приготовления жаркого…

Нам понадобится:

Кролик – тушка
Морковь среднего размера – 2 шт.
Лук репчатый среднего размера – 2 шт.
Горошек зеленый – 1 стакан
Сельдерей, корешок – 4–5 шт.
Бульон куриный – 1 л
Тимьян – 5 веточек
Чеснок – 4 зубчика
Мука – 3 ст. л.
Бекон варено-копченый, грудинка или кусочек копченого сала – 100 г
Растительное масло для жарки
Лавровый лист – 3 шт.
Соль и черный перец по вкусу

Оборудование и сопутствующие принадлежности:

Большая кастрюля с крышкой, чугунная

Делаем базар:

Внимательно посмотрите на тушку кролика, загляните внутрь. Жирок не должен быть желтого цвета ни при каких обстоятельствах. Это не наш формат. Желтизна говорит о его плохом характере при неустоявшейся психике. Связано это с тем, что кролика не так кормили, а значит, он будет горчить. Давайте кричать «горько!» на свадьбах и годовщинах совместной

счастливой жизни, а не при дегустации жаркого.

Приготовление:

Хорошо промойте кролика, удалите лишний жир и нарежьте на кусочки.

Поставьте кастрюлю на средний огонь и налейте растительного масла. Обваляйте кусочки в муке и выложите на дно кастрюли, обжарьте с двух сторон до появления легкой корочки. Эту операцию вам придется продублировать, ведь, если кролик большой, все кусочки на дне не разместятся комфортно. Вы таки меня можете не послушать, сразу загрузить все в кастрюлю, и я чуть расстроюсь. Получатся не обжаренные кусочки, а тушеное недоразумение. Ни мне, ни вам этого не надо.

Пока обжаривается кролик и вы косите одним глазом на него, почистите овощи.

Нарежьте их мелким кубиком, так же как и бекон.

Вынимаем последний обжаренный кусочек кролика и отправляем в кастрюлю кубики бекона. Обжариваем и лопаткой в обязательном порядке соскребаем со дна кастрюли корочку. Это основа вкуснейшего соуса.

Минут через десять отправляем к бекону нарезанные кубиком овощи и еще минут двадцать обжариваем все вместе, не забываем помешивать лопаткой содержимое кастрюли. Кидаем туда же тимьян и лавровый лист, снова перемешиваем.

Возвращаем кусочки кролика. А теперь очень деликатно, как на первом свидании, знакомим мясо, овощи и травы.

Минут через пятнадцать заливайте этот благословенный союз куриным бульоном, посолите и поперчите на свой вкус, уменьшите огонь наполовину, закройте крышкой и не мешайте рождению нового вкусного блюда около часа. Пусть млеет.

Затем аккуратно приоткройте крышку и всыпьте зеленый горошек, распределите его равномерно и снова отстаньте от кастрюли минут на пятнадцать.

Попробуйте готовность мяса, затем порубите пару зубчиков чеснока, киньте его сверху и закройте крышку. Дайте настояться хотя бы полчаса.

У вас есть время накрыть красиво стол, обвести в программке телепередач любимый сериал красным фломастером и черным сеанс желтушного ток-шоу.

Подавайте в глубокой красивой тарелке. Не забудьте ложку для подливы. Поверьте, это не подлива, а жидкость

животворящая. При ее помощи можно договориться об окончании ремонта у соседей как минимум на неделю раньше.

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

Если вы хотите поразить своих родных и соседей не только в желудок, а и в самое сердце, купите или сделайте сами немного слоеного теста. Раскатайте пласт чуть больше формы для запекания. Переложите жаркое, сверху закройте тестом и смажьте взбитым яйцом с небольшим количеством молока.

Те самые фаршированные пЭрцы. Читайте, готовьте и не говорите потом, что я вас не обожаю!

Если вы не из тех, кто любит гостей, когда они видны только по скайпу, то я дам вам рецепт, чтобы кормить людей, которых вы любите. Это, дорогие мои, святая святых – те самые фаршированные пЭрцы. Читайте, готовьте и не говорите потом, что я вас не обожаю!

Нам понадобится:
Перцы среднего размера и любых цветов – 10–12 шт.
Свинина жирная – 500 г
Говядина или телятина – 500 г
Морковь крупная – 3 шт.
Лук репчатый среднего размера – 3 шт.
Рис длиннозерный – 150 г
Помидора свежая крупная – 4 шт.
Бульон куриный – 1 л
Растительное масло для жарки
Петрушка – ½ пучка
Укроп – ½ пучка
Сметана 20 %-ная – баночка
Чеснок – 4 зубчика
Перчик чили – 1 шт.
Лавровый лист – 3 шт.
Перец горошком – 8 шт.
Соль и черный перец по вкусу

Оборудование и сопутствующие материалы:
Мясорубка
Большая кастрюля
Сковорода
Сотейник
Миски

Делаем базар:

В идеале фаршировать перец лучше в конце лета и в начале осени, когда на базаре продаются горы разноцветных сезонных овощей.

Но… Сделав это блюдо впервые, вы не сможете отказаться от него и в зимне-весенний период. Поэтому, выбирая перец,

обратите внимание на его сочность и отсутствие любого цвета пятнышек. Перец должен быть плотный и толстый. Забыли термин «толстый», найдите мою фотографию, и память вернется.

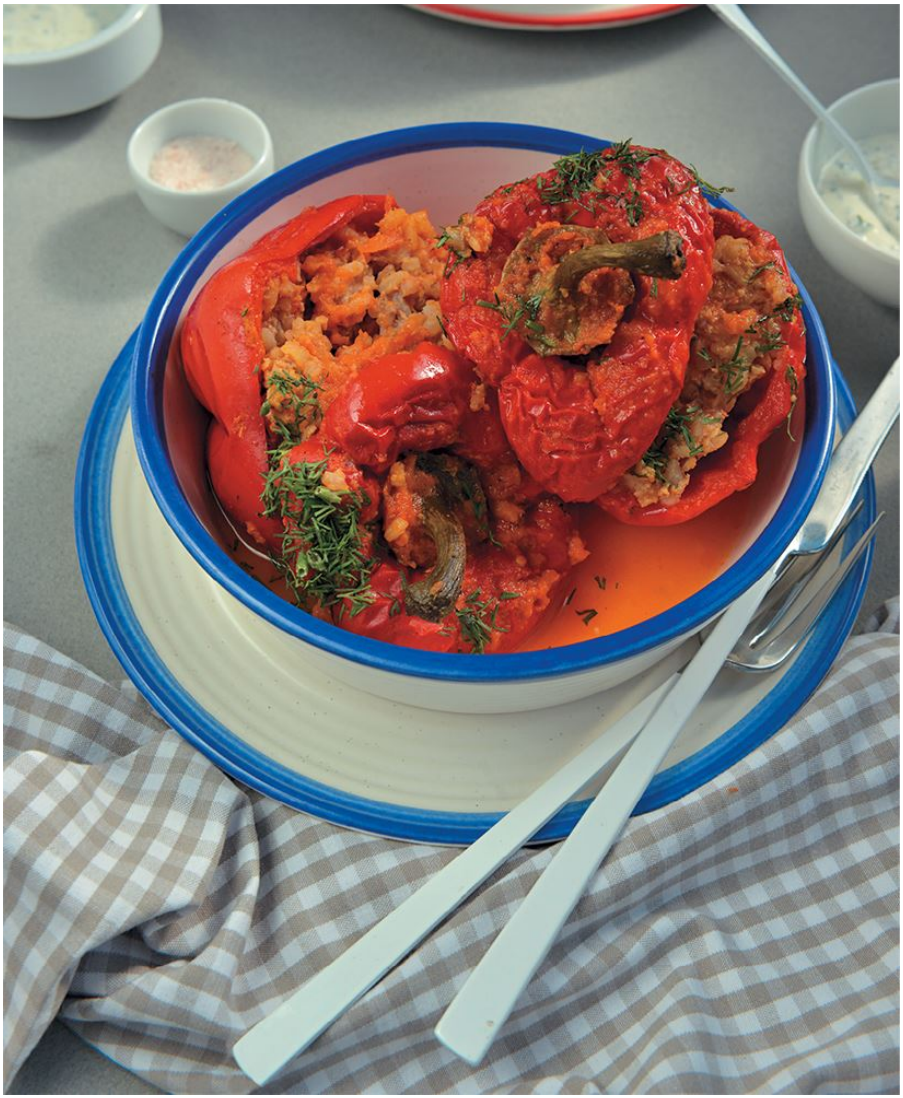
Свинина должна быть жирной, берите мясо с шеи и не морщите нос от лишней полоски сала. Что же касается говядины, то кусок из лопатки самое оно.

Приготовление:

Вымойте перцы. Аккуратно срежьте крышечки с хвостиками и не выкидывайте. Выпотрошите семена.

Промойте рис и отварите до полуготовности.

Варка риса – штука хитрая. Поэтому, чтоб мозги не вскипели и сердце билось в правильном ритме, возьмите 150 граммов риса и 150 граммов воды. Поставьте сотейник с содержимым на огонь, чуть меньше среднего, закройте крышкой и вас отпустит. Все получится.



Нарежьте мясо на куски и два раза пропустите через мясорубку.

Теперь вспомним про овощи. Очистите лук и морковь. Морковь можно натереть на крупной терке, но я предпочитаю набраться терпения и нарезать тонкими палочками. Сам процесс не столько физически труден, сколько ювелирен. Морковь разделите пополам и затем каждую половинку на тонкие пластины, а потом их на тонкие палочки. Вознаградите себя шоколадной конфетой и приступайте к нарезке лука мелким кубиком.

Выложите овощи в разогретую сковороду с растительным и ложкой сливочного масла, обжаривайте, не забывая

помешивать. Ни в коем случае не отвлекайтесь на нотацию одному из домашних. Даже если ваш отпрыск перекрасил кота в розовый цвет или муж опять оставил чайный пакетик на журнальном столике. Чуть подгорелый овощной коктейль даст горчинку, нам это не нужно. Его цвет должен получится золотистым.

Нарубите мелко петрушку и укроп.

Теперь момент рождения всей сути фаршированного перца.

В миску с мясным фаршем добавьте половину остывшей смеси лука с морковью, рис и зелень. Поперчите и посолите. Очень хорошо перемешайте руками фарш, пару раз соберите его в шар. Возьмите в руки и забейте гол прямо в миску. Добавьте немного холодной воды и снова перемешайте.

Вскипятите чайник, залейте горячей водой помидоры, предварительно сделав надрезы на их жопках крест-накрест. Подождите минут десять, окуните в другую миску с очень холодной водой и снимите кожицу. Порубите кубиком и отправьте знакомиться с другой половиной морковно-луковой смеси. Пусть знакомятся на небольшом огне минут пятнадцать.

Берем перцы, фаршируем, сверху закрываем крышечкой. Если крышечки нет, никто не умрет от этой трагедии.

Ставим каждый перчик вертикально в глубокую кастрюлю, заливаем теплым куриным бульоном, сверху выкладываем овощную смесь со сковородки, кидаем лаврушку, черный перец горошком. Закрываем крышкой, включаем на средний огонь, через минут двадцать уменьшаем нагрев вполовину и тушим час.

За это время вспоминаем про чеснок и перчик чили. Вынимаем из перчика семена и мелко рубим вместе с чесноком. Чеснока берем половину. Не трите глаза и хорошо вымойте после этой операции руки, иначе придется вспомнить все фигуры гопака.

Вмешиваем эту красоту в сметану, чуть солим. Соус для перцев готов.

Два оставшихся зубчика чеснока рубим мелко и, когда перцы готовы, открываем крышку, распределяем его по поверхности, крышку возвращаем взад на кастрюлю и ждем минут пятнадцать. Пусть чуть настоится.

Не звоните представителям семейства на мобильный в соседнюю комнату, не кричите громко, а просто откройте крышку. Реакция последует незамедлительно!

Выложите перцы в глубокое блюдо, не забудьте про подливку и соус к ним. Это сочетание так же незабываемо, как предложение руки и сердца на Эйфелевой башне.

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

Фаршировать перцы лучше за сутки, чтобы настоялось. Если у ваших близких хорошая нервная система, то им имеет-таки смысл подождать. Перцы, как и голубцы, на второй день гораздо вкуснее.

Если у вас осталось чуть укропа, не выкидывайте, добавьте в сметанный соус, он не помешает.

О ПРИВОЗЕ, ЛЮБВИ К ИСКУССТВУ И ЕДЕ

Мне повезло и фортануло по-взрослому, я считаю. Провести все детство в Одессе, воспитываться самой понимающей, всепрощающей, современной, обожающей меня Бабулей, при этом еще чувствовать заботу и нежность ее близких подруг – это ли не счастье, согласитесь.

В этот период моей жизни у нас с Бабулей были установлены правила и ритуалы, которым мы следовали неукоснительно. Одним из не очень главных, но любимых был ежевечерний променад по центру города, но ближе к морю. Сей моцион назывался никак не иначе, как «подышать йодом». Таким образом собравшись вчетвером и приодевшись в стиле «выйти в люди», наша банда покидала родные пенаты и шла на пару часов в неизвестность. Сарочка очень боялась нападения со стороны противоположного пола в нетрезвом виде. Она описывала ужасные сцены, случившиеся с ее «вымышленными» подругами, крутила головой и доказывала, что этим самым развивает боковое зрение. Мы втроем понимали, что Сарочка ждет не дождется этого самого маньяка, чтоб полюбить и отдаться страстям. Марина, будучи бывшей куртизанкой высокого полета, видевшая нагишом все делегации стран, борющихся за коммунизм, и сопровождающих их представителей обкома и горкома, жалела подругу и подыгрывала вместе с Бабулей.

Одесса – невероятно удивительный город. Здесь есть Французский бульвар и Оперный театр, в который в те времена коренные жители города не могли попасть. Все билеты распределялись элите города и иностранцам в кассе гостиницы «Красная».

Бабуля, любящая классическую музыку и гордящаяся этим памятником архитектуры, не могла пережить такую несправедливость. Когда к соседям приезжали родственники, она спрашивала: «Ви видели наш Оперный театр?» И не дав ответить гостям, продолжала: «Ну, так ви не хотите туда сходить. Сопрано визжит, тенор блеет. Это ж тошнота на мое ухо! Оно вам надо?!»

А еще у меня сложилось впечатление, что одесситы просто зациклены на фонтанах, как будто были тяжелые времена, связанные с отсутствием воды и засухой. Эта дикая страсть оказала влияние и на названия улиц: Большая Фонтанка, Большой Фонтан, Фонтанская дорога и аж 16 станций Фонтана. Лично я с Бабулей провела последние ее годы в Одессе рядом с 13-й станцией, и поверьте, фонтаном там не пахло и не пахнет до сих пор.

В начале моего переселения к Бабуле она и ее подруженции

были озабочены моим обучением и своевременным развитием талантов. Жить в Одессе и не учить ребенка музыке – это же преступление. Преступление это казалось еще и катастрофичным, потому что моя сестра родилась с отменным слухом и талантом к музицированию. Она блестяще окончила музыкальную школу, затем училище и с успехом, а главное, «без блата» поступила в Институт имени Гнесиных, окончила его с красным дипломом и впоследствии также аспирантуру. Я же не страдала желанием повторить сей успех, и все, что касалось занятий музыкой, мне было глубоко по барабану. Мнения мои и Бабули с Мамой разделились, я была в срочном порядке доставлена на прослушивание. К моему глубокому сожалению, слух мой оказался сестринским и занятий с преподавателем по фортепиано мне было не избежать. Выдержав неделю, и преподавательница, и я решили расстаться по-хорошему. Увидев всю грусть еврейского народа на лице Бабули, я решила сделать «легкий финт» и заявила, что хочу играть на скрипке. Выдохнув, Бабуля отвела меня к другой несчастной. Мне выдали маленькую скрипку и смычок. Через неделю дома я выполняла команду «на плееее-чо» и скребла смычком что есть мочи. Еще через неделю я сжалилась над Бабулей, Сарой, Мариной и всеми соседями двора. На этом мое посвящение в искусство закончилось.

Главным же ритуалом было посещение Привоза раз в неделю. Подходя к заветным воротам гастрономического рая, мы здоровались с ярко одетыми дамами пышных форм с табличками на груди «Сдам комнату в историческом центре». Затем первый круг обхода мясного и рыбного павильона. Он назывался «приценицься», и лишь на втором круге начиналось таинство диалогов Бабули и продавцов с последующей операцией «закупиться».

На Привозе не задают вопрос «Сколько стоит?», здесь надо говорить: «И почём?» или «И шо оно сегодня говорит?».

Помню, как Бабуля стала постоянной покупательницей у колоритной дамы, голосившей на весь павильон: «У меня два диплома. Я учительница. Не дайте умереть моей профессии. Купите этот творог!» Когда мы подходили ближе к ее прилавку, она нежно обращалась к нам и спрашивала: «Чего сегодня хотят мои девочки? Фира! Иди к Алику во второй ряд, там свежее мясо. Скажешь, шо от меня. Все будет в лучшем виде». Купив брынзу, мы спешно бежали к Алику, пока не разобрали. Сказав пароль, получали прекрасный кусок телятины с сахарной косточкой для борща и были счастливы до жопы. Переместившись в рыбный павильон, приценивались к бычкам, и камбале, и тюльке. У некоторых продавцов перед весами стояла табличка

с надписью, накорябанной на картоне карандашом: «За свой вес отвечаю». Если же на ценнике была сделана ошибка в написании рыбной породы, Бабуля пыталась исправить, на что ей отвечали: «Как привезли, так и торгуем». Затем мы переходили на фрукты-овощи-зелень. Дав добро на килограмм черешни и наблюдая за завесом, Бабуля качала головой: «Не нравится мне этот килограммчик!» В ответ получала тираду: «Да ж боже мой! Дама! Добавлю вам еще! Вот берите! Мое доброе сердце работает мне в убыток! И шо я здесь вообще стою?!»

Сделав базар, мы возвращались домой и с особой нежностью выкладывали все закупки. К этому времени подтягивались Сара с Мариной, объявлялся официальный перекур, подруги дымили и все вместе шумно обсуждали последние новости.

– Ты знаешь, Фирочка! Мы сейчас с Мариной встретили Аду из дома напротив. Так она спросила, надо ли в тарталетки перед черной икрой класть масло! Ну не сволочь, ты скажи?

Затем наступал апофеоз. Бабуля вытаскивала из торбы кусок мяса, завернутый в вощеную бумагу. Все взоры устремлялись на него, подруги молча тыкали пальцем по мякоти, рассматривали сахарную косточку, снова молчали и каждый раз хором приходили к единому выводу: «Опять наебали!»

Как правило, это было отличным поводом пропустить пару рюмочек наливки и выйти-таки «подышать йодом» и, может быть, даже встретить единственного «насильника» для Сарочки.

НЕБО
МОРЕ
ГОРОД
ГОГОЛЬ

Жареная барабулька на зубок. Кушается как семечки!

Нам понадобится:
Барабулька мелкая – 1 кг
Мука пшеничная – 200 г
Мука кукурузная – 200 г
Лимон – 1 шт.
Укроп – несколько веточек
Растительное масло для жарки
Соль, черный перец по вкусу

Посуда и сопутствующие материалы:
Сковорода
Плоская тарелка
Бумажные полотенца

Делаем базар:

Это самый быстрый рецепт на случай прихода нежданных гостей или железобетонного решения спутника этой жизни таки смотреть футбол, не отрываясь на вашу персону, особенно сзади.

Отправляясь утром на базар за рыбной снедью, помните, что она должна смотреть на вас обоими глазами, иметь свежий вид и помнить, какой сегодня день недели. Для этого обратите внимание на жабры, не стесняйтесь. Вы таки должны увидеть их насыщенный красноватый цвет, а рыбный взгляд обязан говорить о желании, чтобы именно вы ее купили и унесли домой в авоське. Выбирайте барабульку мелкого размера, она более вкусная в жареном виде.

Прихватите килограммчик свежих огурцов, укроп и лимон.

Приготовление:

Избавьтесь от чешуи, внутренностей и жабр. Хорошо промойте и протрите рыбу бумажным полотенцем.

Возьмите плоскую тарелку, насыпьте смесь из пшеничной и кукурузной муки, добавьте соль и перец.

Именно этот мучной союз сделает барабульку после жарки хрустящей.

Нагреваем сковороду, добавляем растительного масла столько, чтоб наша рыба была при жарке покрыта наполовину.

Панируем в муке и отправляем жариться на среднем огне.

Со сковороды перемещаем готовую барабулю на блюдо, предварительно покрытое бумажным полотенцем – лишние жиры уйдут, и поджелудочная скажет нам спасибо!

После чего выкладываем уже на праздничное блюдо, сверху посыпаем свежим укропчиком и красиво подаем с дольками лимона.

Следим за радостными лицами гостей, слышим благодарность их желудков, слегка снисходительно и любя даем мужу подзатыльник и возвращаемся на кухню за следующей партией рыбного шедевра.

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

Жареная мелкая барабулька или бычки кушаются как семечки. Поэтому, как правило, гарнир не подается. Но… Потратьте 5 минут и сделайте легкий салат из свежих огурчиков, укропа, чеснока и сметаны. Не хотите со сметаной?! Бога ради! Заправьте вкусным базарным маслом. Поверьте, рыбный шедевр будет рад такому соседству.

Котлетки из трески в томатном соусе. Дайте откусить с вашей вилки рядом сидящему – может, это знак к началу новой романтической истории

Бабулин дворик в Одессе, где прошло мое детство, был как целый отдельный остров. Каждый живущий во дворе знал, что происходит у соседа, намного лучше, чем у себя. Все считали, что их дворик – настоящий типичный еврей. Выбивающийся из концепции отставной матрос дядя Миша Иванов давно забыл, что он русский, прекрасно говорил на идише, справлял две Пасхи и два Новых года, откликался на имя Мойша и своего четвертого отпрыска назвал Давидом. Его жену по имени Жанна чуть не хватил удар после выписки из роддома вместе со своей мамой Анжелой Ивановной. Но Миша был непреклонен, и чисто русский сын еврейского двора был записан под этим святым именем. Маленького Давида единогласно решили называть до совершеннолетия Додиком, поили куриным бульоном, закармливали ленивыми варениками и фаршированной рыбой.

По большей части двора были натянуты веревки, на которых сушилось белье. Белье сохло с утра до ночи, и поэтому веревки никогда не снимались. В самом центре их подпирал деревянный шест, чтобы белье не валялось по асфальту. И все же когда по двору шел кто-то высокий, то обязательно цеплялся, как бы ни сгибался в три погибели. Таким был друг дяди Миши из Ростова, дядя Саша. При росте один метр и восемьдесят пять сантиметров он, пройдя сквозь двор, всегда нес на спине бюстгальтер пятого размера или на голове белоснежную наволочку. Однажды в Бабулином бюстгальтере седьмого размера запутался сам управдом. Он потом долго пытался выбраться из этого чуда. Матерился и в эмоциональном порыве грозил вообще запретить развешивание во дворе этой гадости.

Вечером во дворе собирались соседи на поболтать и полузгать семечки. А еще поругать Додика с друзьями, которые с криками гоняли мяч и мешали другим порядочным детям типа меня пилить на скрипке или повторять гаммы. Самым большим врагом Додика была тетя Рива, которая всегда носила с собой в халате перочинный ножик, и, если мяч попадал тете Риве в окно или, не дай бог, в стекло, она протыкала его и несколько часов наслаждалась тишиной вместе с другими соседями, пока Додик с друзьями клеили мяч.

Как-то раз тетя Рива пришла с Привоза в приподнятом настроении и доложила всем по секрету, что познакомилась с очень симпатичным селянином из-под Николаева с собственным домом и большим хозяйством. По счастливому совпадению новоиспеченного жениха из-под Николаева звали Николай. В день знакомства с жителями двора и для укрепления своего авторитета он подарил своей невесте живого гуся. Такого поворота никто не ожидал, гуся сразу невзлюбили и прозвали Васькой. С того самого злосчастного дня тете Риве приходилось вставать ни свет ни заря и кормить свой подарок, шоб не сдох. Васька как минимум до официальной росписи должен был оставаться живым

и невредимым, чтобы доказать возлюбленному, какая она прекрасная хозяйка.

После очередного прокола футбольного мяча Додик задумал отомстить своей обидчице. Схватил Ваську и отнес в соседний двор к своему союзнику по мести. На спине гуся друзья нарисовали краской «Т-34», на крыльях – две красных звезды и вместе тихонько отправились в стан неприятеля.

Тетя Рива делала генеральную уборку, вымыла окна и перешла к протирке хрусталя, чайного сервиза «Мадонна» и другой посуды из серванта. Вытащив перечисленное богатство на пол, она села на низкий стульчик и, намочив тряпку в тазике, продолжила уборку. В этот момент Додик с другом и закинули со всего размаха гуся Ваську ей в окно. Ошалевший гусь начал выписывать по комнате невероятные фигуры ближнего боя. Тетя Рива опешила, а потом начала гоняться за этой новоиспеченной танковой породой с тряпкой. Испуганная птица продолжала носиться с бешеной скоростью, бить крыльями на своем пути и сервиз, и семь слоников с комода, и хрусталь с Привоза. Когда почти вся посуда из серванта была уничтожена, Васька немного успокоился, узнал хозяйку и сам дал себя схватить за шею. В этот же день произошла эмиграция гуся в Николаевскую область, разорваны отношения с женихом и проткнут футбольный мяч в рамках воспитательной работы.

На следующий день чуть не получившие совместный инфаркт тетя Рива и мама Додика тетя Жанна мирно жарили на примусе во дворе рыбные котлеты, потом тушили их в пюре из свежей помидоры и угощали всех соседей в знак дружбы и примирения. У главного футболиста двора еще несколько дней болела жопа после внушительной беседы с отцом, но Додик стал национальным героем улицы на целый месяц и был награжден своими друзьями билетом на матч одесского «Черноморца». Я завидовала Додику и придумывала план, чтобы тоже отличиться.

Нам понадобится:
Филе трески – 500 г
Лук репчатый небольшого размера – 1 шт.
Батон белый – 3 ломтика без корки
Чеснок – 3 зубчика
Кинза – несколько веточек
Петрушка – несколько веточек
Яйцо – 2 шт.
Кумин – 1 ч. л.
Растительное масло для жарки

Соль и черный перец – по вкусу

Для соуса:
Томаты в собственном соку нарезанные – 400 г
Лук репчатый среднего размера – 1 шт.
Вино белое сухое – 1 бокал
Чеснок – 2 зубчика
Кориандр молотый – 1 ч. л.
Кумин – ½ ч. л.
Сладкая паприка – ½ ч. л.
Перчик чили среднего размера – 1 шт.
Сахарный песок – 1 ст. л.
Растительное масло для жарки
Соль по вкусу

Оборудование и сопутствующие материалы:
Большая сковорода с высокими бортами и крышкой
Сковорода
Блендер с большой чашей
Миска
Перчатки

Делаем базар:

В идеале советую покупать филе охлажденное. Но если вы живете в городе, где нет моря и треска не водится, тоже не беда. Правильно замороженная рыбина в вакуумной упаковке в заморозке «шок» дойдет до прилавка, не потеряв своих качеств. Размораживать ее надо при температуре не выше плюс двух градусов, то есть в холодильнике.

Обязательно обратите внимание на запах и отсутствие каких-либо пятен на филе. Запах свежести и моря принимается, никакого другого нам не надо.

Если покупаете филе в упаковке, внимательно прочитайте все вводные. Если поставщик и продавец имеют совесть, все надписи читаются четко и не исправлены. Лед или глазурь на рыбе абсолютно прозрачная и покрывает ее тонким слоем.

Приготовление:

Приступим к приготовлению соуса.

Очистите все овощи. Не забудьте надеть перчатки при обработке и нарезке перчика чили. Не трите глаза, если о них забыли. Зоркое зрение вам еще понадобится по жизни.

Одну луковицу нарежьте полукольцами, чеснок порубите, как и перчик чили. Вы же помните, что, если хотите остроты, семечки

из него не вынимаем.

Поставьте сковороду с высоким бортом на средний огонь, влейте немного растительного масла. В первую очередь киньте в разогретое масло специи и прогрейте пару минут. Затем добавьте лук и обжаривайте минут десять, пока лук не станет прозрачным.

Вливайте вино и варите минуты три. Теперь добавьте томаты в собственном соку, чеснок, чили, сахар и соль. Хорошо перемешайте, попробуйте на соль. Тушите минут пятнадцать, пока соус не станет густым. Снимите с огня.

Вспоминаем про котлетки. Нарежьте филе, репчатый лук и батон на небольшие кусочки. Сначала в блендере прокрутите батон и переложите в миску, потом рыбу, затем лук. Соедините в миске с хлебными крошками.

Мелко нарубите зелень и чеснок. В миску.

Теперь добавьте все специи и два яйца. Не забудьте посолить и поперчить. Очень хорошо перемешайте руками и сформируйте котлетки. Отправьте их в холодильник на полчаса.

В обычную сковороду налейте растительного масла и обжарьте котлетки с каждой стороны, чтобы они подрумянились равномерно.

Осторожно переложите котлетки в томатный соус, добавьте немного воды, закройте сковороду крышкой и тушите минут пятнадцать-двадцать на слабом огне. Снимите крышку, и пусть котлетки постоят в томатном соусе в покое минут десять. Можно украсить свежей кинзой или мятой.

В качестве гарнира хорош кускус, булгур, рис. Не хотите гарнир? Возьмите кусочек свежего хлеба и макайте в подливу. Не жопьтесь! Дайте откусить с вашей вилки рядом сидящему. Не расстраивайтесь, если капните вкусным томатным пюре на блузку. Может, это знак к началу новой романтической истории. В любом случае я вам этого искренне желаю.

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

Когда моя доня Евочка поехала в Челябинск за моим любимым зятем по его работе, то я очень волновалась за их пищеварение. Приехала, увидела на витрине в магазине этот несчастный хек. Пожалела, купила, сделала котлетки. Не треска, но можно кушать.

Налистники с красной рыбой, жареным лучком и зеленью. Забываем на время, как вас зовут, так это вкусно!

Нам понадобится:

Для начинки:

Свежая красная рыба на ваш вкус (форель, семга, лосось) – 0,5 кг

Лук репчатый – 2 средние головки

Укроп – 1 маленький пучок

Растительное масло для жарки

Зеленый лук – несколько перьев

Черный перец горошком 6–8 шт.

Лавровый лист – 3 средних листика

Перец душистый – 6 горошин

Соль, черный перец по вкусу

Для налистников:

Молоко (не менее 3,2 %) – 300 г или 1 и ¼ граненого стакана

Мука – 250 г, или граненый стакан

Яйцо куриное – 5 шт.

Сметана 20 %-ной жирности – 1 ст. л. с горкой

Сахарный песок – 1 ст. л.

Соль – ½ ч. л.

Растительное масло – 3 ст. л.

Сливочное масло – 50 г

Для запекания:

Сливочное масло – 1 ст. л. с горкой, или 50 г

Посуда и сопутствующие материалы:

Сковорода

Сковорода плоская для выпечки блинчиков, диаметром не более 10 см

Кастрюля

Глубокий противень для духовки

Бумага вощеная для запекания

Венчик для взбивания

Делаем базар:

Покупаем филе красной рыбы. Выбирайте тот сорт, который на вас красиво смотрит.

Муку выбираем только высшего сорта.

Оставшиеся продукты купить не составит труда, как влюбленному физкультурнику доплыть до буйка и обратно.

Вы можете ко мне сказать, и я не буду против: «Шо это за ничего не стоящий рецепт? Ведь Одесса – это налистники с творогом или курой с жареным лучком». Так я вам отвечу: «Не пожалейте времени и изобразите сей рецепт в хорошем настроении. Попробовав первый налистник, вы поймете, что я права, как может быть права только Мама».

Приготовление:

Делаем блинную смесь.

Внимание! Молоко и яйца должны быть комнатной температуры.

Эмоционально растираем яйца, муку, сметану, сахар, соль. Вливаем молоко, тщательно взбалтываем венчиком всю смесь до однородности, в последнюю очередь добавляем растительное масло. И никаких неясностей с комками! Здесь их просто нет – и это аксиома. Делаем антракт минут на тридцать.

В антракте в кастрюлю кладем наше рыбное филе, заливаем водой, чтоб покрыло, добавляем лавровый лист и черный душистый перец горошком. Ставим на огонь и даем провариться минут пятнадцать, не вскипая.

Вытаскиваем полученный результат на тарелку. С отваром пока не прощаемся.

Режем репчатый лук на очень маленькие кубики, сгружаем в сковороду, даем растительное масло и обжариваем его на небольшом огне.

Антракт закончен, начинаем печь налистники.

Качественно разогреваем сковородку. Наливаем с края нашу

смесь и жонглируем сковородкой так, чтоб все покрыло. Возвращаем на огонь, напеваем куплет-припев любимой песни, переворачиваем налистник, делаем физкультуру одной ногой, выкладываем на тарелку, смазываем кусочком сливочного масла. Но не переборщите. Жиры нам нужны, но в разумных пределах.

Вспоминаем о начинке. Руками разбираем филе на волокна, добавляем к луку, туда же мелко рубим укропчик, перья зеленого лука, солим и перчим, добавляем несколько ложек воды, в которой варилась рыба, и все тщательно прогреваем минут десять, разминая вилкой.

Теперь разведитесь с начинкой на короткое время и дайте ей понять, что к чему, а именно насладиться всем ингредиентам друг другом и поостыть.

Закручиваем наши налистники и укладываем на противень, предварительно застеленный вощеной бумагой, смазанной совсем слегка сливочным маслом. Как только вы закончили это делать красиво, растопите 50 г сливочного масла и кисточкой промокните налистники сверху. Вспомните о фигуре, и пусть вам не будет больно.

Ставим в духовку запекаться при температуре 150 градусов по показаниям нашего друга Цельсия на 15–20 минут.

Выкладываем на большое блюдо, красиво отламываем вилкой четверть налистника и забываем на время как вас зовут, так это вкусно.

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

Если вам повезло так, как не повезло мне, и вы вышли замуж за представительного мужчину с капиталом, то вы таки имеете время сделать налистники на один укус. Для этого разрежьте их наполовину или на четыре части, живите счастливо и фаршируйте красиво.

Помятое картофельное пюре. Пюре вашего детства, ваших воспоминаний и уверенности, что все будет хорошо

Если вы оказались таким счастливчиком, как я, и провели свое детство в Одессе или у вас была возможность часто приезжать на лето в этот удивительный город, значит, есть в вашей жизни ностальгические воспоминания и какие-то атрибуты, которые могут удивить всех, кроме вас.

Например, если вы живете в Одессе, то никто даже не пожмет плечами, что за лето вы были на море всего несколько раз. Вы точно знаете, что все в Одессе делается на Малой Арнаутской, начиная от фирменных джинсов Levi's и заканчивая сумками легендарной CHANEL. Вы произносите фразу «не смеши мои тапки» очень серьезно, знаете, что в мире существуют еще 17 городов под названием Одесса, и мечтаете там побывать. Побывать, оценить и убедиться, что ваша Одесса на берегу Черного моря самая правильная и любимая на всю жизнь. Вы постоянно шокаете, делаете базар только на Привозе. Понимаете, о чем речь, когда говорят «обнять и плакать», знаете смысл выражения «две большие разницы», называете кукурузу «пшенкой» и любите ее именно с крупной морской солью. У вас много друзей, в семьях которых есть моряки, и вкус соевого соуса вы узнали гораздо раньше, чем слово «суши».

Вы не возмущаетесь, когда в вашем окружении говорят: «кушать», «посмотри на коридоре», «сейчас я расскажу тебе за того придурка», да, собственно, и «придурок» не является оскорблением. Иногда так обращаются к человеку, который просто вас не слышит из-за шума волн или на футбольном матче одесского «Черноморца» и киевского «Динамо». Вы смеетесь, когда вас просят показать фонтаны на всех 16 станциях Большого Фонтана, вы знаете, что джаз зародился в Одессе, и уверены в том, что только здесь готовят правильный форшмак, биточки из тюльки и не просто пюре, а помятое пюре. Пюре вашего детства, ваших воспоминаний и уверенности, что все таки будет хорошо.

Нам понадобится:
Картофель – 1 кг
Лук репчатый крупный – 1 шт.
Морковь крупная – 1 шт.
Масло сливочное – 2 ст. л.
Молоко – ½ стакана
Яйцо – 1 шт.
Растительное масло для жарки
Соль и черный перец по вкусу

Оборудование и сопутствующие материалы:

Кастрюля
Маленький сотейник
Сковорода

Делаем базар:

Спасибо товарищам Колумбу и Петру I, благодаря которым наши предки познакомились с этим овощем. Но благодарности здесь мало. Очень важно выбрать правильный картофель. Именно для варки. Как правило, сорт картофеля для пюре круглый и с белой шкуркой. Он рассыпчатый, нежный и мгновенно разваривается. Мякоть у такого картофеля тоже белая. Не гонитесь за размером, он иногда не имеет значения. В более мелких клубнях содержится больше питательных веществ. Никаких зеленых пятен или проростков. Это не картофель, а «отстой», как выразилась бы молодежь. И еще один лайфхак. Проткните клубень ногтем. Если сразу появляется много влаги, значит, картофель растили не с любовью, а с добавками нитратов. А мы же с вами за любовь во всех ее проявлениях.

Приготовление:

Начните с того, что налейте воду в кастрюлю, поставьте на средний огонь, пусть закипает. Картофель очистите от кожуры, хорошо промойте, разрежьте по вашему вкусу и размеру и опустите в уже кипящую воду. Подсолите. Пусть варится.

Очистите лук и морковь и нарежьте мелким кубиком. Потерпите. Именно мелкий кубик здесь очень важен. Не косите на терку для овощей. Я настаиваю.

Поставьте сковородку, налейте немного растительного масла и добавьте столовую ложку сливочного. Пусть «распустится». Теперь черед лука и моркови. Обжаривайте на среднем огне и помешивайте. Вам нужны именно обжаренные овощи, а не томленые.

Попробуйте картофель и, если он сварился, слейте почти всю жидкость, оставьте немного на дне. Уменьшите огонь на самый минимум и верните кастрюлю взад.

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

Я дико извиняюсь и очень таки настаиваю на отсутствии блендера и любви к толкушке.

Тогда пюре получится воздушным и нежным, а не клейстером для новых обоев.

Открою секрет. Если сделать просто пюре и добавить к нему немного хрена по вкусу, то пюре будет называться «хреновым» и составит прекрасный дуэт с рыбой.

В сотейнике подогрейте молоко, кипятить его не надо.

Теперь в кастрюлю с картофелем дайте ложку сливочного масла, молоко и начинайте делать пюре толкушкой. Огонь не выключайте до получения гладкой однородной массы.

Теперь выход яйца. Помойте и разбейте сначала в блюдце. Теперь представьте, что вы на старте и вы успешный спринтер. В левой руке у вас блюдце с яйцом, в правой толкушка. Добавьте его к пюре и очень быстро взбивайте снова, чтобы яйцо не свернулось. В идеале, если яйцо перед употреблением будет комнатной температуры.

Попробуйте на соль и доведите до вкуса, при желании добавьте черный перец.

Теперь последнее, и самое важное, действие. Со сковороды отправьте к уже идеальному пюре обжаренные овощи и тщательно перемешайте. Вуаля! Перед вами настоящее помятое пюре от моей Бабули. Незабываемый вкус детства, вкуснейший гарнир и универсальное блюдо при ангине. Когда надо кушать, очень больно глотать, жалко себя, хочется нежности, теплоты и немного лишнего внимания. Хотя… Немножко больше внимания хочется всегда, чего уж там.

ЖИТЕЙСКИЕ РАДОСТИ

Я очень благодарна своим родителям хотя бы за то, что у нас с сестрой всегда было свое личное неприкосновенное пространство, будь то комната каждой из нас или общение с друзьями. Стук в дверь в наши комнаты или в спальню к родителям с обязательным вопросом: «Таки да или уже нет?» – был абсолютно привычен всем членам семейства.

Друг или приятель, пришедший с одним из нас, тут же становился самым дорогим гостем. Он подвергался корректным расспросам о житье-бытье, обязательным советам по вопросам устройства личной жизни параллельно с кормлением. Если же «несчастный» слишком рьяно восторгался одним из Маминых или Бабулиных кулинарных шедевров, это был уже стопроцентный попандос! Тут же неведомо откуда появлялся листок и ручка. Рецепт диктовался с точностью от веса необходимого продукта до специфических моментов приготовления – сколько раз надо перевернуть на сковороде или заглянуть в духовку.

Первое время я страшно паниковала от такого внимания к скромным персонам моих друзей. Переживала, что от страстного напора моего семейства желание заскочить в гости просто испарится напрочь. Но не тут-то было! Мудрые советы Бабули, ее интеллигентный матерок, специфический одесский юмор, совместное употребление наливки, секретные перекуры и наивкуснейшая стряпня таки сделали свое дело. Каждый вечер после института, а в выходные особенно, наша кухня превращалась в клуб почитателей моего семейства. Безусловно, приходили пообщаться со мной, но томление в ожидании общения с Бабулей или момента, когда Папа нежно поглаживал

Маму чуть ниже талии, проходило рекламной строкой на лбах моих сотоварищей.

Один из телефонных диалогов Бабули с моей подругой вошел в историю и вспоминается до сих пор.

Бабуля: Алле! Фира у телефона.

Подруга: Тетя Фирочка! А Ларку можно?

Бабуля: Конечно же можно, риба моя! Только таки пока ее нет дома.

Апогеем ожидания моих друзей был день получения Папой зарплаты. Меня слезно умоляли предупреждать заранее, чтобы иметь удовольствие понаблюдать и даже поучаствовать в ее передаче в Мамины руки. И это неудивительно! Папа обладал уникальным талантом делать Мамину жизнь веселой. Кроме всяких приятностей, подарков, цветов без повода, о которых было написано выше, только Папа мог так развеселить, удивить или довести Маму до белого каления. Раз в месяц, в день получения Папой зарплаты, вместе со мной и моими друзьями она испытывала именно этот эмоциональный коктейль. Просто отдать зарплату Папе казалось совсем неинтересным, и он придумал целый ритуал. При возвращении Мамы с работы она находила от 10 до 14 записочек с шарадами, загадками и ребусами. Только при отгадывании каждой Мама обнаруживала место, где была спрятана десятирублевая купюра.

Теперь представьте тексты, которыми сопровождала Бабуля и Мама поиски потайных мест.

«Мой зять сегодня – инородное тело в доме, а завтра я решу!»

«Жалуйся хоть в партком, хоть в местком, хоть в центральную прачечную! Этому ученику Никулина никто не поможет вставить мозги на место!»

«Этот креативчик от нехватки кислорода в его самолетной кабине!!»

Когда же запал женской половины был исчерпан, Бабуля вставала в центр комнаты и обращалась ко мне с друзьями: Станьте там и слушайте сюда! Я буду иметь вас всех в виду и никто не пожалеет, если щас мы вместе это сделаем на раз-два-три, как здрасте. ПонЯли?!» Мы синхронно кивали, хотя кроме меня вряд ли кто на сто процентов с первого раза понимал весь смысл столь страстного вступительного слова. Однако в тот же миг мы кидались на борьбу с Папиным интеллектом.

Как правило, через два-три часа команда «ГОП», как назвала нас Бабуля, таки выходила победителем, и уже за бутылочкой наливки с варениками, котлетами или творожными пирожками, мы обсуждали с юмором очередное успешное завершение мероприятия по обогащению нашего семейства. Папу же всегда

встречали аплодисментами и возгласами восторга, никто и не думал к моменту его появления сердиться. Напротив, все с нетерпением ждали следующей Папиной зарплаты, хотя ни Мама, ни Бабуля не признались в этом ни разу.

Только однажды я услышала, как Мама сказала Папе: «Я когда-нибудь тебя убью или разведусь, только бы с тобой ничего не случилось!! Ведь ты у меня такой один, ученик Никулина!» В этом была вся Мама, вся ее любовь к Мужчине, который делал ее жизнь веселой и многообразной.

Кабаковые (кабачковые) оладьи с острым сметанным соусом. Будет вам счастье!

Нам понадобится:
Молодые кабачки – 2 шт.
Яйцо – 1 шт.
Укроп – четверть пучка
Мука – 2 ст. л. с горкой
Растительное масло для жарки
Соль, перец

Для соуса:
Сметана – 200 г
Чеснок – 1 зубчик
Перчик чили – ⅓ стручка
Соль

Посуда и сопутствующие материалы:
Сковорода
Терка
Миска
Марля

Делаем базар:

Выбираем кабачки мелкого размера. Семечки у такого молодого поколения практически не чувствуются и кожицу можно не счищать.

Настоятельно рекомендую потратить немножко семейного бюджета таки на баночку домашней сметаны. Вкус ее незабываем с детства.

Приготовление:

Моем наши кабачки и натираем в миску на крупной терке под композиции дискотеки 80-х. Скорость увеличивается, и повороты задницей дают возможность вспомнить, где была моя талия.

Теперь переходим к силовым упражнениям. Сгребаем нашу кабаковую смесь, перекладываем в марлю и отжимаем. Повторяем несколько раз. Этот сок нам не нужен. Выливаем в раковину и забываем о нем навсегда.

Добавляем к натертым кабачкам яйца, муку, мелко нарезанный укропчик, соль и перец по вкусу. Хорошо

перемешиваем столовой ложкой.

Разогреваем сковороду, даем растительное масло и выкладываем наш летний коктейль. Обжариваем с двух сторон на среднем огне и сразу подаем на стол со сметанным соусом.

Если вы подадите своему молодому человеку на завтрак этот летний креативчик вместо опостылой яичницы, будет таки вам счастье с бутылкой шампанского, шоколадным ассорти, гвоздиками и предложением руки и сердца.

Не забываем про соус. Мелко порубим чесночок, перчик чили без семян и добавим со щепоткой соли к сметане. Сняв пробу

с этого соуса вместе с оладьями, ваш потенциальный жених будет окончательно повержен и сам сожжет пути к отступлению.

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

Соль в кабаковые оладьи добавляйте прямо перед их отправкой на сковороду. Иначе передоз в силовых упражнениях от выжимания сока будет обеспечен.

Капустные оладьи с сыром. Если хотите произвести впечатление

Вас когда-нибудь сватали? Искали вам жениха через мам, тетушек и бабушек? Нет? Тогда вы многое упустили в своей жизни, и еще могу с уверенностью сказать, что вы не из еврейской семьи. Любимое Бабулино выражение «Евреи-альпинисты успешно обошли Эверест» к сватовству в Одессе не имеет никакого отношения. Вот если бы таки евреи взошли на эту гору, тогда да. Ведь этому испытанию нервной системы подвергаются все еврейские девочки из порядочных семей с незапятнанной репутацией. Начиная лет с двадцати они все без исключения постепенно выходят замуж именно благодаря этому сватовству. Сия чаша не миновала и меня. Правда, всего лишь единожды. Повторить такой эксперимент мое семейство больше не решилось, дабы не поиметь себе скандал на голову и «вырванные годы».

Иногда я натыкаюсь на программу «Давай поженимся», где моя любимая Лариса Гузеева с фантастическим чувством юмора и еще две странные особы, потрепанные многочисленными браками, путем подбора пары из не очень качественного мужчины и странноватой женщины в платье со стразами времен «Ласкового мая» пытаются создать из них счастливую ячейку общества и увеличить рождаемость в стране. Хотя иногда женская половина попадается с интеллектом и жилкой предпринимательства, а это уже хоть что-то. Мужчины же чаще представляются примерно так: «Александр. Сорок семь лет. Живу с мамой. Зарабатываю пятьдесят тысяч. Мечтаю открыть свой бизнес. Горжусь своим знаком зодиака». Конечно! Потому что больше нечем гордиться, Саш! А дальше еще смешнее: «Мечтаю встретить молодую, успешную, обеспеченную девственницу без детей». Я замираю в шоке у телевизора минут на пять и обалдеваю даже не от уже родного Сани, а от представительниц слабого пола, которые за него вступают в борьбу и расстраиваются, если они в пролете.

Но вернемся к моему сватовству. Одна знакомая нашей семьи убедила мою Маму и Бабулю, что к девятнадцати годам я созрела для замужества и что есть хороший мальчик Йося, который готов повести меня в ЗАГС, увидев мое фото один раз в жизни. Я долго сопротивлялась и согласилась лишь после того, как Бабуля сказала: «Прошу! Один раз и ради меня! Обещаю, что, если Йося тебе не понравится, я не буду больше тошнить на твою нервную систему и приму в дом даже татарина, лишь бы человек хороший.

Хотя баранину я не люблю!»

Йося пришел в гости на следующий день с мамой. Он был грустный и прыщавый. Его лицо напоминало ободранную клумбу, из носа торчали уже цветущие клумбы волос, и мне очень захотелось молча взять его за руку и повести в магазин товаров для дома, купить бритву и подарить Йосе на все дни защитника Отечества в его жизни. Кроме того, Йося был одет в костюм на вырост. Вырост произошел не в ширину, а вверх, и торчащие волосатые ноги из брючин я помню до сих пор. Первое время после нашего знакомства они мне снились, и далеко не в снах

эротического содержания. Мои родственники и Йосина мама корректно удалились на кухню, но я понимала, что они внимательно прислушиваются к любому звуку, доходящему из комнаты. Я предложила жениху посидеть во дворе. Бабуля дала мне с собой газету «Вечерняя Одесса», чтобы я подстелила себе под задницу и не простудила все женское из-за будущего потомства. Сев на скамейку, вытащила из пачки сигарету и закурила. Йося помолчал минуту и сказал: «Если не бросишь курить, не женюсь!» В ответ я достала еще одну. После этого демонстративного жеста Йося снова открыл рот на свою голову и произнес: «А еще ты не блондинка и толстая. Поэтому теперь не женюсь точно!» Я молча встала и заехала несостоявшемуся мужу кулаком прямо в глаз. Потом схватила за шиворот костюма на вырост и притащила домой. Передала Йосю его маме и проорала: «Идите вы в жопу вместе с ним и со всеми худыми блондинками». Увидев фингал под правым глазом у единственного сына, она закатила глаза, взялась за левую грудь, где сердце, и с криком «Не бывать этому браку!» рванула к выходу.

Я посмотрела на обалдевших родственников и сгруппировалась. Но ничего страшного дальше не случилось. Сначала все хором заржали, а потом Бабуля сказала: «Ну, только чтоб человек хороший, ты обещала! Все равно теперь ни один еврейский мальчик не решится с тобой знакомиться».

Через месяц я представила своим мою первую взрослую любовь, студента мединститута христианина Лешу Кораблева. Бабуля усиленно кормила будущего хирурга и любила с ним поболтать за анатомию. Впоследствии выяснилось, что бабушка моего любимого человека готовила капустные оладьи. Мне было велено взять рецепт и таким образом еще больше заслужить нежные чувства. Видимо, я так усиленно его кормила этими оладьями, что Лешу стало подташнивать, и через несколько лет мы мирно расстались. Я добавила в рецепт оладий сыр, готовлю их до сих пор и ни о чем не жалею.

Нам понадобится:
Капуста белокочанная – 300 г
Укроп – несколько веточек
Сметана 20 %-ной жирности – 1 ст. л.
Яйцо – 1 шт.
Твердый сыр – 80 г
Мука – 3–4 ст. л.
Разрыхлитель – ½ пакетика
Соль и белый перец по вкусу

Оборудование и сопутствующие материалы:

Духовка
Противень
Сотейник
Дуршлаг
Миска
Терка
Вощеная бумага

Делаем базар:

Выбирая капусту, первым делом внимательно на нее посмотрите. Кочан не должен быть потрескавшимся. На нем должны отсутствовать повреждения, пятна и не должно быть никакого налета. Это еще страшнее, это грибок. Значит, капусту хранили неправильно и вообще не думали о вас. Если внешний вид кочана устраивает, то самое время применить силу. Сожмите его руками и крепко надавите. Листы не должны терять форму и упругость. Если же и здесь все сходится, посмотрите на цвет. Светло-зеленый? Тогда берем, улыбаемся продавцу и говорим спасибо.

Приготовление:

Поставьте сотейник с водой на огонь, чуть подсолите. Пока вода закипает, нашинкуйте тонко капустные листы. Опустите в кипящую воду на несколько минут и затем откиньте на дуршлаг. Капуста станет нежнее и мягче, а при помощи дуршлага вы избавитесь от лишней жидкости.

Далее немного упражнений для мышц рук. На мелкой терке натрите твердый сыр, а укроп порубите ножом.

Соединяем в миске капусту, укроп, столовую ложку сметаны, взбитое вилкой яйцо, сыр и затем добавляем муку с разрыхлителем. Возможно, что муки нужно на ложку больше. Смотрите по обстоятельствам. Масса должна быть не очень плотной, но и не жидкой точно.

Содержимое миски хорошо перемешайте, солите и перчите по вкусу. Соли добавляйте осторожно, не забудьте, что в сыре она уже есть. Теперь поставьте миску в холодильник на час. Пусть схватится.

Минут за пятнадцать включите духовку на 180 градусов. На противень постелите бумагу и выкладывайте столовой ложкой оладьи. Отправляйте их печься на 20–30 минут, в зависимости от вашей духовки. Сначала вы увидите, как они поднимутся, потом начнут румяниться.

Вытащите противень с готовыми оладьями и сразу подавайте к столу. У оладий есть одна противная черта. Остывая, они начинают терять пышность и оседают. На вкус это не влияет, люблю их и холодными. Но если хотите произвести впечатление и удивить симпатичного вам человека, то учтите эту особенность.

Можно есть со сметаной или добавить в сметану укроп и немного чеснока. Вам целоваться, вы и решайте.

СОВЕТ ОТ БАБУЛИ:

Если хотите, чтобы капуста была нежнее самой нежности, тогда подержите ее не в кипящей воде, а в горячем молоке на плите тоже несколько минут. Кроме того, после молока и запаха капустного вовсе не останется. Действительно, вам же целоваться.

Зеленые котлетки «Фифти-фифти». Сделайте мне приятно!

Нам понадобится:
Куриное мясо – 1 кг
Растительное масло для жарки
Булочка белая или треть белого батона
Молоко – 1 стакан
Зеленый лук – 1 пучок
Укроп – 1 пучок
Петрушка – 1 пучок
Кинза – 1 пучок
Соль и черный перец по вкусу

Посуда и техника:
Сковорода
Большая и средняя миски
Мясорубка
Противень
Вощеная бумага

Делаем базар:

Сделайте мне приятно и купите не белое мясо с грудок с целью экономии или опять на похудеть, а филе бедер или голени.

Один пучок зелени, как правило, 80–100 граммов в весовом эквиваленте, и это самое оно. Если вы не очень прижимисты и есть таки возможность купить вместо простого зеленого лука его брата по имени шнитт, сделайте опять мне приятно. Этот утонченный эстет в ваших котлетах порадует мое сердце.

Приготовление:

Первым делом возьмите миску среднего размера, замочите булочку в молоке и отстаньте от нее на время. Не забудьте попрощаться с корочкой при помощи ножа.

Мясо режем на небольшие кусочки и отправляем в мясорубку, получаем фарш. Затем прокручиваем булочку, предварительно освободив ее от молока. Не будьте Отелло и оставьте в булочке немного молока. Оно мясу не жмет в одном месте.

Все, дети мои! Мясорубка свободна до новых встреч в эфире.

Подготавливаем зелень. Отделяем толстые стебли и мелко рубим ножом каждое наименование. Соединяем вместе с фаршем,

булочкой и луком навечно, как мечтают в ЗАГСе, не забыв посолить и поперчить. Для этого вымешиваем руками минут десять. Затем сгребаем мясной шар из миски, поднимаем руки вверх, вспоминаем неприятного персонажа вашей жизни и со всей дури возвращаем фарш на место. Проделываем такой финт несколько раз, чтобы мясо задышало.

Формируем котлетки и укладываем на предварительно разогретую сковороду с растительным маслом. Обжариваем с двух сторон на среднем огне.

Перекладываем на противень, предварительно застеленный

вощеной бумагой и отправляем в духовку минут на двадцать при температуре 180 градусов.

Выкладываем на блюдо, идем к холодильнику, достаем хреновину или горчицу, одним глазом наблюдая за близкими родственниками. Вероятность не удержаться и стырить котлетку до общей трапезы велика.

ДВА СОВЕТА ОТ БАБУЛИ:

1. Чем дольше вы издеваетесь над фаршем при его взбивании, тем пышнее получатся котлетки.

2. Куриное мясо можно заменить на телятину или на коктейль из говядины и свинины. Это уже как вам приспичит.

Спасибо вам!

Благодарности

Хочу сказать огромное спасибо прежде всего двоим людям, которые помогли изменить мою жизнь. Это Александр Евгеньевич Цекало и Лика Бланк. Самое нежное спасибо моей сестре Милочке и нашей доце Лерочке за то, что есть у меня, за то, что мы семья и любим друг друга. Мое невероятное спасибо друзьям, которые были и остаются рядом. Верят в меня и поддерживают. Радуют своими успехами, рождением детей, кушают мою еду красиво и не сидят на диетах. Обещаю, что, когда книга выйдет из печати, подойду к каждому и скажу о своей благодарности и любви лично.